

عنوان مقاله:

مزایا و کاربرد رنگدانه های میکروبی در صنایع غذایی

محل انتشار:

همایش ملی بزرگ بهداشت و صنایع غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسنده:

شیوا عباسی - کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی گرایش زیست فناوری

خلاصه مقاله:

امروزه گرایش زیادی به رنگدانه های طبیعی در بازار وجود دارد. مضرات رنگدانه های مصنوعی مانند سمیت و سرطان زایی و نیز خواص ضد تغذیه ای آنها موجب جذب مصرف کنندگان به استفاده از رنگ های طبیعی و خصوصاً از نوع رنگ های میکروبی شده است، زیرا رنگدانه های میکروبی دارای خواص مفید بیشماری مانند خاصیت ضد سرطانی، تقویت سیستم ایمنی بدن، همچنین خاصیت ضد میکروبی، آنتی اکسیدانی و غیره هستند. بسیاری از میکروارگانیسم ها از جمله باکتری ها، مخمر و کپک ها در تولید صنعتی رنگدانه های مختلف با استفاده از فناوری تخمیر مورد استفاده قرار می گیرند. این رنگدانه های میکروبی کاربرد وسیعی دارند و عمدتاً در صنایع غذایی، صنایع دارویی و صنایع نساجی مورد مصرف قرار می گیرند. رنگدانه های غذایی مانند ریبوفلاوین، کاروتنوئید، موناسکوس و آنتوسیانین در صنایع غذایی کاربرد گسترده ای دارند.

کلمات کلیدی:

رنگ، پیگمان، میکروبی، طبیعی، تخمیر، غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1155962>

