

عنوان مقاله:

انواع نانوحامل های لیپیدی در صنایع غذایی

محل انتشار:

اولین همایش ملی صنایع فرآوری محصولات کشاورزی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

فایزه گوهری - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه زنجان، زنجان، ایران

ایمان شهابی قهفرخی - استادیار، دانشگاه زنجان، زنجان، ایران، شهر

فرامرز دوبختی - دانشیار، دانشگاه علوم پزشکی زنجان، زنجان، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه متخصصین صنایع غذایی به دنبال تولید سامانه های انتقالی جدیدی هستند که به کمک آنها بتوانند به راحتی وبا روشهای موثرتری این ترکیبات را منتقل کنند. نانوحامل ها یکی از جدیدترین سامانه ها برای انتقال موثر داروها و یاترکیبات زیست فعال در مواد غذایی هستند. نانوحامل ها را می توان به عنوان روشی جدید در افزایش بهره وری درمانیاز یک ترکیب زیست فعال نیز تعریف کرد. از جمله ویژگی های منحصر به فرد نانوحامل ها می تیوان به بهبود حلالیتآبی، افزایش زمان ماندگاری ترکیبات در دستگاه گوارش، ثبات فیزیکی بهتر در دستگاه گوارش، فراهم نمودن شیرایبافری در مقابل تغییرات pH، دما و قدرت یونی، افزایش قابلیت جذب در روده، انتشار کنترل شده، بالا بردن پایداریمواد محصور شده از طریق محافظت آنها از تغییرات آنزیمی، محیطی و شیمیایی، و همچنین پوشاندن بو و طعم هایناخواسته در مواد غذایی اشاره کرد. نانوحامل های مناسب در صنایع غذایی عموما بر پایه ی کربوهیدرات ها، پروتیین ها ولپیدیها می باشند. ولی در بین حامل ها، نانوحامل های لیپیدی از اهمیت ویژه ای برخوردار هستند. از جمله این نانوحامل ها می توان به نانولیپوزوم ها و نانوامولسیون ها اشاره کرد.

کلمات کلیدی:

فناوری نانو، نانوحامل، نانولیپوزوم، نانوامولسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/747655>

