

عنوان مقاله:

فناوری نانولیپوزوم در صنایع غذایی و مواد مغذی

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی مطالعات میان رشته ای نانو فناوری (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 25

نویسندگان:

مهسا جعفرپور - کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اصفهان (خوراسگان)، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران

نفیسه زمیندار - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اصفهان (خوراسگان)، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران

متینه قائدان - کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اصفهان (خوراسگان)، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران

خلاصه مقاله:

پیشینه: کلمه ماده مغذی می تواند به عنوان یک ماده غذایی یا بخشی از آن تعریف شود ، که از نظر پزشکی و سلامتی فوایدی از جمله پیشگیری و درمان بیماری را برای بدن به همراه دارد. دامنه و رویکرد: استفاده از مواد مغذی یک طبیعی برای درمان می باشد که بدون عوارض جانبی می باشد یا عوارض جانبی کمی به همراه دارد. با این حال، زمانی که این مواد در محیط قرار می گیرند، در معرض فاکتورهای محیطی از جمله رطوبت، اکسیژن، گرما، نور و pH شدید قرار دادند. نانولیپوزوم، یا وزیکول فسفولیپید دو لایه نانومتری به عنوان یک فناوری امید بخش برای کپسوله کردن در صنعت مواد مغذی تلقی می شود. محافظت از مولکول های زیست فعال، پایداری در طی ذخیره سازی، ظرفیت بارگذاری بالا، افزایش فراهمی زیستی و مکانیسم رهاسازی پایدار از جمله مزایای استفاده از فناوری نانولیپوزوم می باشد. آنها می توانند مواد آبدوست و آبگریز را هم زمان کپسوله کنند و اثر هم افزایی ارائه دهند. در این مقاله به بررسی جنبه های مختلف فناوری نانولیپوزوم از جمله خصوصیات اصلی فیزیکوشیمیایی آنها، به طور کلی روش های آماده سازی بکار رفته، استراتژی های هدف گذاری و کاربرد آنها در صنایع غذایی و مواد مغذی می پردازیم. یافته ها و نتیجه گیری های کلیدی: پتانسیل بسیار بالای نانولیپوزوم ها در صنایع غذایی و مواد مغذی به دلیل خاصیت منحصر به فرد این نانوذرات می باشد که به سرعت در حال افزایش می باشند. با توجه به مشکلات بهداشتی جهانی، استفاده از آنها برای پیشگیری از بیماری ها و ارتقاء سلامت از اهمیت حیاتی برخوردار می باشد.

کلمات کلیدی:

کپسوله کردن ، نانوتکنولوژی مواد غذایی ، مکمل های غذایی ، نانولیپوزوم ها ، مواد ضد عفونی کننده مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1012384>

