

عنوان مقاله:

مروری بر تکنیک های ریزپوشانی و رهایش کنترل شده ترکیبات زیست فعال در سیستم های غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسنده:

میثم کمیجانی - دانشجوی دکتری علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه تهران

خلاصه مقاله:

امروزه تقاضا برای ارتقاء کیفیت مواد غذایی و مصرف غذاهای غنی شده با ترکیبات زیست فعال رو به افزایش است. ترکیبات زیست فعال می توانند سبب سلامتی افراد مصرف کننده گردد. فرآیند ریزپوشانی یکی از امیدوارکننده ترین فناوری ها برای محافظت از ترکیبات زیست فعال و استفاده از فواید این ترکیبات است. برای بهره جستن از فواید ترکیبات زیست فعال نظیر انواع ویتامین ها، آنتی اکسیدان ها، ترکیبات عامل طعم و ترکیبات ضد میکروبی می توان از فرآیند ریزپوشانی استفاده کرد. از روش های ریزپوشانی می توان برای افزایش ثبات و پایداری ترکیبات زیست فعال استفاده کرد. با استفاده از فرآیند ریزپوشانی می تواند ماده زیست فعال را در برابر شرایط نامساعد محیطی و یا سیستم دستگاه گوارشی بدن محافظت کرده و سبب رهایش کنترل شده می گردد. در این مقاله تکنیک های مختلف ریزپوشانی مورد بررسی قرار گرفته و معایب و محاسن آنها بیان گردیده است.

کلمات کلیدی:

تکنیک های ریزپوشانی، ترکیبات زیست فعال، رهایش کنترل شده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156016>

