

عنوان مقاله:

بررسی تولید شکلات فراسودمند غنی شده با حامل های لیپیدی نانوساختار ویتامین E

محل انتشار:

سومین کنفرانس بین المللی مطالعات میان رشته ای در نانو فناوری (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

زهرا نظری - گروه کیفیت و ایمنی مواد غذایی - پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی- جهاد دانشگاهی مشهد

خلاصه مقاله:

ویتامین E در بدن نقش آنتی اکسیدانی داشته و برای تقویت پایداری فیزیکی مورد استفاده قرار گیرد، همچنین انرژی را افزایش داده و سطح استرس اکسیداتیو را در عضلات پس از ورزش کردن کاهش می دهد. با توجه به این که ویتامین E محلول در چربی بوده و در شرایط محیطی بسیار حساس است، بنابراین درون پوشانی آن روش موثری در افزایش پایداری این ویتامین است. شکلات به عنوان یکی از محصولات پر مصرف در بین همه گروه های سنی، بستر مناسبی جهت غنی سازی توسط این ویتامین می باشد. هدف از انجام این پژوهش غنی سازی شکلات توسط نانوذرات حاوی ویتامین E و مقایسه آن با نمونه شکلات شاهد بود. تولید و ارزیابی ویژگی های سیستم حامل لیپیدی نانوساختار حاوی ویتامین E و سپس غنی سازی شکلات فراسودمند توسط نانوذرات و بررسی توزیع آن در ماتریکس شکلات مورد بررسی قرار گرفت. نتایج حاصل از این پژوهش نشان داد که روش مورد استفاده در تولید حامل های لیپیدی نانوساختار از نظر کاهش اندازه ذرات در مقیاس نانو و دیگر خصوصیات مورد انتظار، مناسب بوده و در غنی سازی شکلات با ویتامین E استفاده از سیستم فوق، نقش مهمی در توزیع یکنواخت نانوذرات ایفا کرد.

کلمات کلیدی:

شکلات فراسودمند، حامل لیپیدی نانوساختار، ویتامین E

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1196583>

