

عنوان مقاله:

نانوریزپوشانی (نانو انکپسوله کردن) در صنایع غذایی و کشاورزی

محل انتشار:

دومین همایش بین المللی علوم و فناوری نانو دانشگاه تهران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

محسن مختاریان - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد رودهن، دانشگاه آزاد اسلامی، رودهن، ایران

شیدا توکلی - دانشجوی سابق کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد رودهن، دانشگاه آزاد اسلامی، رودهن، ایران

خلاصه مقاله:

ریز پوشانی یکی از مهم ترین فرآیندهایی است که به منظور بهبود پایداری شیمیایی ترکیبات معطر فرار ، جلوگیری از برهمکنش های نامطلوب آن ها با ترکیبات غذایی و رهایش هوشمند آن ها به درون محصول در صنعت غذا انجام می گیرد. یکی از روش های نوین ، حفظ ترکیبات حساس و زیست فعال مواد غذایی ، نانوریزپوشانی یا همان قرار گیری مواد غذایی در نانو کپسول ها است . ازدیگر مزایای نانو ریزپوشانی می توان به افزایش ماندگاری مواد غذایی ، رهایش کنترل شده ، بالا رفتن راندمان تولید ، کاهش ضایعات و همچنین ایجاد ارزش افزوده در صنایع غذایی و تولید محصولات فراسودمند در کنار امکان نوآوری و تنوع در تولید محصولات غذایی اشاره کرد.

کلمات کلیدی:

نانوریزپوشانی ، محصولات فراسودمند ، ترکیبات زیست فعال ، صنعت کشاورزی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1274742>

