

عنوان مقاله:

ارزیابی پایداری میکروکپسول کروسین زعفران در سیستم مدل غذایی (آبوبات)

محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

زهرا نظری - گروه پژوهشی کیفیت و ایمنی مواد غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی، جهاد دانشگاهی خراسان رضوی

جواد اصیلی - گروه فارماکوتوزی، دانشکده داروسازی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد

خلاصه مقاله:

هدف از انجام این پژوهش ریزپوشانی کروسین استخراج شده از زعفران با استفاده از غلظت های مختلف ژلاتین و افزودن آن به آبوبات بود. بدین منظور غلظت های مختلف ژلاتین به عنوان (مواد دیواره) بر میزان حفاظت مواد موثره ی رنگ زعفران کروسین، ریزپوشانی شده با خشک کن پاششی انجام گرفت، ابتدا فرآیند استخراج ترکیبات رنگی زعفران (کروسین) به صورت خالص انجام گردید، عصاره ی آبی حاصله، به وسیله ی خشک کن انجمادی خشک شد. سپس محلول های ۲، ۴، ۶، ۸ درصد مواد دیواره، تهیه و با خشک کن پاششی خشک شدند. پس از تعیین خصوصیات ریزکپسول های حاصل (مقدار پایداری رنگ، عطر و طعم باقیمانده، راندمان ریزپوشانی، رطوبت و قطر ذرات) طی ۶۰ روز نگهداری نمونه ها در نور اتاق ثابت رنگ مورد ارزیابی قرار گرفت، نتایج نشان داد که ماده دیواره ژلاتین با غلظت ۴ درصد اثر حفاظتی بهتری بر رنگ کروسین داشته، با افزایش غلظت مواد دیواره از ۴ به ۸ درصد، ریزکپسول های تهیه شده بزرگتر و افزایش معنی دار قطر متوسط ذرات و شاخص بس پاشیدگی محلول ها شد. رطوبت نیز با افزایش غلظت ژلاتین از ۳۳/۵ در صد به ۷۱/۹ در صد افزایش یافت. درصد حلالیت نیز از ۳۳/۳ در صد به ۶۷/۷۱ افزایش گردید. راندمان ریز پوشانی کروسین با غلظت ۴ در صد، ۲۵/۱۸ در صد گزارش شد.

کلمات کلیدی:

کروسین، ریزپوشانی، ژلاتین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413609>

