

## عنوان مقاله:

استفاده از تکنولوژی های نوین در صنایع شیری و شکلات

## محل انتشار:

اولین کنگره ملی شیری و شکلات (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

صبا بابکان - دانشجوی دکتری دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند تبریز

هدا جعفری زاده مالیری - دانشیار دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند تبریز

## خلاصه مقاله:

نانوبیوتکنولوژی کاربرد تکنولوژی نانو در زمینه های بیولوژیکی است. این تکنولوژی فرصت گسترده ای را برای توسعه محصولات و کاربرد های نوآورانه در سیستم های غذایی مانند شیری شکلات فراهم می کند. سطح خود تمیزشونده، بسته بندی ضد باکتریایی، شناسایی عوامل بیماری زا توسط نانوحسگر ها انتقال مواد مغذی افزودنی های مختلف و تثبیت مواد زیست فعال بخش های اصلی سیستم های غذایی هستند که نانوتکنولوژی نقش مهمی در ساختار و عملکرد آن ها دارد. موفقیت و پیشرفت نانوتکنولوژی در صنایع غذایی به موارد نظارتی بستگی دارد. بنابراین توجه به اثرات سوء احتمالی و رعایت حقوق مصرف کنندگان ضروری می باشد. پذیرش عمومی مشتری، جنبه های ایمنی، بسته بندی مواد غذایی با توجه به گروه سنی و سلايق مشتری از جمله مواردی است که بسیار اهمیت دارد.

## کلمات کلیدی:

نانوبیوتکنولوژی، نانوحسگر ها، مواد زیست فعال

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1459588>

