

عنوان مقاله:

بررسی انواع روش های نانو اندو کپسولاسیون و چگونگی رهایش کنترل شده آن ها در فراوری مواد غذایی

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

نشاط پورمولائی - دانشجوی کارشناسی ارشد

امین رنگ ریز

مریم آذری فر

هدیه پورمولائی

خلاصه مقاله:

نانوتکنولوژی چگونگی ساخت ابزارهای نوین مولکولی منحصربفرد را با به کارگیری خواص شیمیایی کاملا شناخته شده اتمها و مولکول ها نحوه پیوندانها به یکدیگر ارایه میدهد مهارت مطرح دراین تکنولوژی دستکاری اتمها بطور جداگانه و قرار دادن دقیق آنها در مکانی است که برای رسیدن به ساختار دلخواه و ایده آل مورد نیاز می باشد اولین و مهمترین عنصر پایه نانوذرات هستند که می توانند از مواد مختلفی تشکیل شوند مانند نانوذرات فلزی و سرامیکی دومین عنصر پایه نانوکپسول است که کپسولهایی است که قطر نانومتری دارند و می توان مواد مورد نظر را درون آنها قرار دادو آنها را کپسوله کرد و شامل نانوکپسول های پلیمری و نانوامولسیون ها میشوند دراین مطلب همچنین به بررسی نانوکپسولیشن اندو گلوکوناز و رهایش کنترل شده ان در بیوپلیمر صمغ عربی و استفاده از وی پروتئین ها کپسوله شده و رهایش هوشمند آن نیز پرداختیم.

کلمات کلیدی:

نانوکپسولاسیون - پروتئین های آب پنیر - اندوگلوکوناز - نانوکپسول پلیمری - ماندگاری غذا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148652>

