

عنوان مقاله:

تهیه نانومیسل های طبیعی کارژئین حاوی روغن با استفاده از تغییرات pH و تیمار فراصوت

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

سهیلا قاسمی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

سلیمان عباسی

محمدحسین عزیززی تبریزی زاد

خلاصه مقاله:

تاثیر PHقلیایی و تیمار فراصوت روی ویژگیهای ساختاری و کپسوله کنندگی میسل های طبیعی کارژئین در شیر مورد ارزیابی قرار گرفت با افزایش PH از 6/7 به 11 کدورت شیر پس چرخ کاهش ولی با افزایش آن از 6/7 به 8 اندازه ذرات شیر پس چرخ پایداری و کارایی کپسوله شدن روغن کلزا توسط میسل های کارژئین طبیعی افزایش یافت استفاده از تیمار فراصوت پس از افزایش PH به حدود 8 و به دنبال آن کاهش مجدد PUP (pH کارایی کپسوله شدن را نسبت به حالتی که فراصوت قبل از افزایش PH) UP یا پس از کاهش مجدد آن PU اعمال می شد بیشتر افزایش داد این مساله احتمالا مربوط به برهمکنش بیشتر بین PH و فراصوت در PH های قلیایی است. در این مطالعه برای اولین بار رویکردی جدیدی برای مهار میسل های طبیعی کارژئین برای نانوکپسوله کردن و پایدار کردن غذا داروهای اب گریز به منظور غنی سازی شیر و محصولات مشابه ارائه شد.

کلمات کلیدی:

میسل کارژئین - روغن کلزا - PHقلیایی - فراصوت - نانوکپسوله کردن - پروتئین شیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148809>

