

عنوان مقاله:

روشهای کپسوله کردن مواد غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

محبوبه عباسی - دانشجوی صنایع غذایی

مجیده جمشیدی - عضو هیئت علمی دانشگاه واحد شهرضا

خلاصه مقاله:

میکروکپسوله کردن تکنولوژی نسبتاً جدیدی است که برای حفاظت تثبیت و کند کردن رهاسازی ترکیبات غذایی استفاده می شود کپسول یا مواد دیواره عموماً شامل نشاسته مشتقات نشاسته پروتئین ها صمغها و لیپیدها یا هر ترکیبی از آنها می باشد روشهای کپسوله کردن ترکیبات غذایی شامل خشک کردن پاششی خشک کردن انجمادی پوششدهی به طریق بستر سیال اکستروژن کریستالیزاسیون مرکب دخول ملکولی و کوآسرواسیون اینم قاله روشهای تهیه ترکیبات غذایی میکروکپسوله شده و برگزیده هایی از مواد پوشش را بررسی می کند ویژگیهای میکروکپسولها مکانیز مه‌ای رهاسازی کنترل شده و قابلیت حفاظت / تثبیت ترکیبات غذایی کپسوله شده نیز ارایه می شود.

کلمات کلیدی:

کپسولها - میکروکپسوله کردن - رهاسازی - حفظ و نگهداری - پوشش دادن هسته - مواد دیواره

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149005>

