

عنوان مقاله:

بررسی مطالعات انجام شده در زمینه ریزپوشانی کورکومین جهت افزایش خواص عملگری

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

فرشته قناده‌طوسی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

علی محمدی ثانی - دکتری علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

ریز پوشانی فن آوری ویژه برای ساخت غذاهای عملگرا است که در جلوگیری از زوال ترکیبات فیزیولوژیک فعال توسط احاطه قطرات مایع یا گاز در پوشش ذرات کوچک جامد صورت می گیرد. پلی فنولها توجه بسیاری از محققان را به لحاظ دارا بودن خواص آنتی اکسیدانی و ضد التهابی بخود جلب نموده اند. کورکومین استخراج شده از ریزوم گیاه زردچوبه در درجه اول بخاطر رنگ زرد قوی بعنوان رنگ در غذا استفاده می شود و از طرفی دارای سابقه طولانی با طیف وسیعی از فعالیتهای دارویی از جمله درمان التهاب و سرطان در هند و چین بوده است. اما استفاده از آن بعنوان عامل ارتقاء سلامت بخاطر حلالیت کم آن در محلولهای آبی و فراهمی زیستی ضعیف آن محدود شده است. از آنجا که اثر بخشی یک غذای عملگرا بستگی به حفظ فعالیت مولکول بیواکتیو آن دارد و این فعالیت وابسته به حلالیت، پایداری، جذب و فراهمی زیستی می باشد، بهمین جهت اخیرا توجه به سیستم های حامل برای مواد بیواکتیو در غذاهای عملگرا در حال رشد است. نوع ماده مورد استفاده برای ریزپوشانی این مولکولها و همچنین خواص فیزیکی و شیمیایی این مواد بحرانی ترین عوامل تعیین کننده ی قابلیت های این سیستم های غذایی است. لذا در این مقاله سعی شده به بررسی روشهای مختلف ریزپوشانی و اثر آن بر خواص مختلف کورکومین پرداخته شود.

کلمات کلیدی:

ریزپوشانی ، کورکومین، غذای عملگرا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150238>

