

عنوان مقاله:

اسانس های کپسوله شده : دیدگاهی در نگهداری مواد غذایی

محل انتشار:

اولین کنفرانس بین المللی زیست شناسی گیاهان دارویی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

عدرا دستواره - دانشجوی رشته کاردانی دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه اردکان

سمیرا قربانی - استادیار گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه اردکان

علی صحرایی اردکانی - استادیار گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه اردکان

زینب عبیری - استادیار گروه میکروبیولوژی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه اردکان

خلاصه مقاله:

با توجه به سبک زندگی مدرن و علایق مصرف کنندگان، تقاضا برای غذاهای سالم و مواد مغذی افزایش یافته است ، در دهه های اخیر از ترکیبات شیمیایی و مصنوعی مختلفی به عنوان نگه دارنده مواد غذایی ، مانند آنتی بیوتیک ها برای کنترل و از بین بردن عوامل بیماری زای غذایی استفاده شده است . به دلیل نگرانی های روزافزون در مورد ایمنی مواد غذایی حاوی افزودنی های شیمیایی ، تلاش های چشم گیری برای توسعه ترکیبات ضد باکتریایی طبیعی ، مانند اسانس ها یا روغن های معطر انجام شده است که در این میان اسانس های گیاهی به دلیل خواص آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی برای مصرف کنندگان، بیشتر مورد پذیرش هستند. با این حال، ترکیب آنها در غذاهای کم چرب به دلیل ماهیت آبرگیز، عطر قوی و طعم آنها یک چالش است . کپسوله کردن یک روش موثر برای غلبه بر این معایب است . انکپسولاسیون یا ریزپوشانی ، یکی از روش های مهم برای محافظت اسانس ها در برابر تبخیر، تخریب و حفظ ویژگی های ضد میکروبی در کاهش جمعیت میکروارگانیسم ها در مواد غذایی می باشد. روش های جدید در بسته بندی مواد غذایی نیز، بر روی استفاده از ترکیبات فعال زیستی کپسوله شده برای افزایش عمر مفید غذاها متمرکز شده است . این مقاله به تکنیکهای مورد بررسی در حال حاضر، برای کپسول سازی اسانس ها می پردازد، هم چنین ویژگیهای اصلی اسانس ها و کاربردهای آنها در صنایع غذایی نیز مورد تاکید قرار می گیرد و فرصتهای تحقیقاتی آینده برجسته می شود.

کلمات کلیدی:

اسانس های گیاهی ، انکپسولاسیون، نگهداری مواد غذایی ، فعالیت بیولوژیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1668174>

