

عنوان مقاله:

کاربرد نانوتکنولوژی در صنایع لبنی

محل انتشار:

پنجمین کنفرانس ملی توسعه پایدار در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

میلاد جعفرپور - کارشناس ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، کارشناس تحقیق و توسعه شرکت سالم پودران سپاهان، اصفهان

معصومه اتحادی - دانشجوی کارشناسی ارشد، علوم و مهندسی صنایع غذایی، مسئول تحقیق و توسعه شرکت سالم پودران سپاهان، اصفهان

خلاصه مقاله:

استفاده از فناوری نانو در صنایع لبنی، باعث تحولات و پیشرفت های بزرگی در این صنعت خواهد شد. استفاده از نانوساختارها در مواد غذایی باعث ایجاد محصولات با کیفی تتر و دارای امنیت غذایی بالاتر و ایجاد بسته بندی های نوین با ویژگیهای مطلوب می شوند. کاهش اندازه ذرات زیست فعال خواص موجود در ترکیبات محصولات لبنی، باعث افزایش خاصیت و کارایی این مواد میشود. با این حال، مسائل امنیتی غذایی در مورد مضرات غذاهای لبنی مبتنی بر فناوری نانو بر سلامت انسان نگران کننده است. بنابراین، نیاز به اطمینان از ایمنی مواد غذایی حاوی نانو مواد قبل از استفاده تجاری وجود دارد. در این مقاله موضوعات مختلفی مانند استفاده از بسیاری از سیستم های پارسا نش مبتنی بر نانو در محصولات لبنی، ریزپوشانی در مقیاس نانو با استفاده از پروتئین های شیر به عنوان حامل های کاملاً طبیعی و استفاده از نانوساختارها بر ای جلوگیری از رشد و فعالیت میکروارگانیسم ها و پاتوژن های عامل فساد در صنایع لبنی را بررسی می شود. باتوجه به نگرانی های بهداشتی، اثرات دریافت نانوذرات بر سیستم گوارش، پوست، مغز، ریه ها و سیستم گردش خون نیز مورد بحث قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

تکنولوژی نانو، نانوساختارها، غذاهای لبنی نانو، نانو بسته بندی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1693641>

