

## عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد تکنولوژی پیشرفته میکروانکپسولاسیون در صنعت غذا

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسنده:

آسیه حسن زاده - استادیار گروه صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیگ، قزوین

## خلاصه مقاله:

در سال های اخیر تکنولوژی هایی در عرصه صنایع غذایی ظهور یافته است، که منجر به ایجاد محصولاتی با کیفیت بالا و عمر نگهداری بالایی شود که میکروانکپسولاسیون یا ریزپوشانی یکی از این تکنولوژی هاست. میکروانکپسولاسیون به عنوان تکنیکی است که ذرات و قطرات مایع، جامد و گاز در غشایی از جنس مواد غذایی مجاز به دام می افتند. این فرآیند یکی از روش های ساخت کنترل شده می باشد که کپسول حاصله محتویات خود را تحت سرعت کنترل شده و با یک تحریک خاص و در یک زمان مشخص رها می کند. متداول ترین مواد پوششی شامل پلیمر های با درجه غذایی مانند کربوکسی متیل سلولز (CMC) ، آلژینات، کیتوزان، کاپاکاراگینان، ژلاتین، پکتین، ژلان، آگارز، زانتان و لوبیای لوکاست هستند. در این مقاله مروری به بررسی روش های متداول میکروانکپسولاسیون خواهیم پرداخت.

## کلمات کلیدی:

میکروانکپسولاسیون، اکستروژن، مواد پوششی، روش های ریزپوشانی، بیوپلیمر

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1693657>

