

## عنوان مقاله:

کاربرد بیوپلیمرها در ریزپوشانی رنگ های خوراکی

## محل انتشار:

هفتمین همایش بین المللی افق های نوین در علوم و مهندسی کشاورزی (با رویکرد آب ، خاک و هوا) (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

## نویسندگان:

مهديه قمری - استادیار گروه صنایع غذایی ، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیگ ، قزوین

مرضیه صالحی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی ، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیگ ، قزوین

## خلاصه مقاله:

ریزپوشانی تکنولوژی است که در آن ترکیبات هدف، توسط ترکیبات دیواره پوشش داده می شود تا ذرات میکروکپسول به وجود آید. ظاهر محصول عامل مهمی برای مصرف کنندگان در تعیین کیفیت یک محصول است و رنگ یکی از مهم ترین عواملی است که به ظاهر محصول کمک می کند. بسیاری از رنگدانه های طبیعی مانند آنتوسیانین ، لیکوپین ها، بتالائین ها و غیره در طول نگهداری در معرض از دست دادن رنگ قرار می گیرند و همه گروه های رنگدانه های طبیعی دارای مشکل ثبات و پایداری در محیط هنگامی که از منابع خود استخراج می شوند می باشند. بنابراین به منظور افزایش پایداری و کاربرد رنگ های طبیعی ، از ریزپوشانی کردن این رنگ ها در ذرات کلونیدی توسط پلیمرهای طبیعی مانند کربوهیدرات ها، لیپیدها و پروتئین ها استفاده می شود. در این تکنیک انواع طعم ها، اسانس ها، روغن ها، آنزیم ها، میکروارگانیزم ها ... می توانند توسط ترکیبات بیوپلیمر مانند کربوهیدرات ها، پروتئین ها، چربی ها پوشش داده شوند. از جمله روشهای مورد استفاده می توان به روش کواکسولاسیون ساده و پیچیده، خشک کردن پاششی ، روش بستر سیال، اکستروژن و غیره اشاره کرد. به دلیل افزایش تقاضای بازار برای این نوع افزودنی های غذایی در این تحقیق مروری بر روشها و ترکیبات مورد استفاده در دیواره (بیوپلیمرها)، ریزپوشانی رنگ های طبیعی که شامل (کارتونئیدها، کلروفیل ها و آنتوسیانین ها) پرداختیم .

## کلمات کلیدی:

ریزپوشانی ، بیوپلیمر، میکروانکپسولاسیون، خشک کردن پاششی ، رنگ های طبیعی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1989328>

