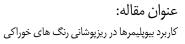
سیویلیکا – ناشر تخصصی مقالات کنفرانس ها و ژورنال ها گواهی ثبت مقاله در سیویلیکا CIVILICA.com



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

Science

نویسندگان: مهدیه قمری – استادیار گروه صنایع غذایی ، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیک ، قزوین

مرضيه صالحي - دانشجوي كارشناسي ارشد صنايع غذايي ، موسسه آموزش عالى بصير، آبيك ، قزوين

خلاصه مقاله:

ریزپوشانی تکنولوژی است که در آن ترکیبات هدف، توسط ترکیبات دیواره پوشش داده می شود تا ذرات میکروکپسول به وجود آید. ظاهرمحصول 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 ، لیکوپن 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 کلوئیدی 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، میکروارگانیسم ها و... می توانند توسط ترکیبات بیوپلیمر مانند کربوهیدرات ها، پروتئین ها، چربی ها پوشش داده موند. از خمله روشاده می قران به روش کواسرواسیون ساده و پیچیده، خشک کردن پاششی ، روش بستر سیال، اکستروژن و غیره اشاره کرد. به دلیل افزایش تقاضای بازار برای این نوع افزودنی های خابی در این تحقیق مروری بر روش کواسرواسیون 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 روش کواسرواسیون 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

> کلمات کلیدی: ریزپوشانی ، بیوپلیمر، میکروانکپسولاسیون، خشک کردن پاششی ، رنگ های طبیعی

> > لينک ثابت مقاله در پايگاه سيويليکا:

https://civilica.com/doc/1989328

