

## عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد و خواص عملکردی رنگ های خوراکی طبیعی در صنعت غذا

## محل انتشار:

ششمین همایش ملی فناوری های نوین در کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

آسیه حسن زاده - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیک،

مرضیه صالحی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیک

## خلاصه مقاله:

رنگ های خوراکی از افزودنی هایی هستند که به صورت طبیعی و مصنوعی تهیه می شوند. اولین فاکتور مورد توجه مصرف کنندگان مشخصه های ظاهری محصول و مشخصه های کیفی آنها می باشد. امروزه تقاضای مصرف کنندگان و ترجیحات آنها برای رنگ های مشتق شده طبیعی به طور تصاعدی افزایش یافته است. با توجه به عوارض جانبی رنگ های سنتزی از قبیل مسمومیت زایی متعدد در کوتاه و دراز مدت، واکنش های حساسیت زایی، اثرات رفتاری و عصبی و همچنین آگاهی های مصرف کنندگان امروزه بسیاری از رنگ های خوراکی مصنوعی با نوع طبیعی جایگزین شده اند. علاوه بر این رنگ های طبیعی دارای خواص ضد میکروبی، آنتی اکسیدانی و درمانی در برابر بیماری ها نیز هستند. این رنگ ها کاربردهای مختلفی از جمله صنایع لبنی، نانوائی، قنادی، نوشیدنی، دارویی، آرایشی و همچنین در بسته بندی زیست تخریب پذیر هوشمند به عنوان مواد شاخص و... دارند. در این تحقیق، کاربرد و خواص عملکردی رنگ های خوراکی طبیعی در صنعت غذا مورد بررسی قرار می گیرد.

## کلمات کلیدی:

رنگدانه، فرمولاسیون، رنگ های طبیعی، کاربردها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1993558>

