

#### عنوان مقاله:

بررسی عوامل موثر بر ماندگاری ریزکپسول های حاصل از ریزپوشانی لیمونن توسط پروتئین آب پنیر تغلیظ شده

#### محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 2، شماره 3 (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

#### نویسنده:

#### خلاصه مقاله:

در این تحقیق، تاثیر غلظت ماده دیواره، زمان همگن سازی امولسیون های تازه و خصوصیات امولسیون های بازسازی شده بر ماندگاری ریزکپسول های حاصل از ریزپوشانی، مورد بررسی قرار گرفت. بدین منظور سوسپانسیون های کلئیدی با غلظت های ۱۰، ۱۵ و ۲۰ درصد پروتئین آب پنیر تغلیظ شده به عنوان ماده ی دیواره و لیمونن به عنوان هسته در آب (امولسیون روغن در آب) تهیه گردید. سپس با کمک هموزنایزر و در زمان های همگن سازی ۳، ۶ و ۹ دقیقه، سوسپانسیون های کلئیدی تبدیل به امولسیون گردیدند. این امولسیون ها با استفاده از فرایند خشک کردن پاششی ریزپوشانی گردیده و ویژگی های آن ها نظیر اندازه ذرات، مورد بررسی قرار گرفت. سپس به منظور بررسی پایداری و ثبات دیواره ها و تعیین سرعت رهایش لیمونن، ریز کپسول های تهیه شده به مدت ۶ هفته در دمای اتاق نگه داری شدند. نتایج، نشان داد با افزایش غلظت ماده ی دیواره و زمان هموزنایزاسیون امولسیون های تازه، سرعت رهایش لیمونن کاهش می یابد. همچنین بررسی امولسیون های بازسازی شده نیز نشان داد سرعت رهایش لیمونن با افزایش اندازه ی ذرات امولسیون ها کاهش می یابد.

#### کلمات کلیدی:

ریزپوشانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002811>

