

عنوان مقاله:

ریزپوشانی microencapsulation عصاره برگ زیتون

محل انتشار:

سومین همایش ملی بیوتکنولوژی کشاورزی ایران (گیاهی، دامی و صنعتی) (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

محمد جواد حاجی تبار - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم زراعی، دام

امان محمد ضیایی فر - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم زراعی، دانشگاه علوم کشا

علیرضا صادقی ماهونک - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم زراعی، دانشگاه علوم کشا

مهدی جعفری - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم زراعی، دانشگاه علوم کشا

خلاصه مقاله:

عصاره برگ زیتون غنی از پلی فنول ها یک ماده آنتی اکسیدان و ضد میکروب با خواص دارویی و فعالیت های بیولوژیکی متنوعی است که بوسیله تکنیک ریزپوشانی خواص آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی آن حفظ می شود و میزان دسترسی زیستی آن بهبود می یابد. در این تحقیق ریزپوشانی عصاره برگ زیتون بوسیله خشک کن انجمادی وبا مواد دیواره ای: صمغ عربی 100 % ، مالتودکسترین 100 % ومخلوط مالتودکسترین: صمغ عربی با نسبت 50:50 مورد بررسی قرارگرفت.نسبت جرمی ماده دیواره به ماده هسته ای، 1:4 بود. مشخص شد صمغ عربی و مالتودکسترین خالص به ترتیب با درصد بارگیری 94.72% و 82.86% دارای بیشترین و کمترین میزان کارایی ریزپوشانی بودند.

کلمات کلیدی:

عصاره برگ زیتون، ریزپوشانی، درصد بارگیری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/204186>

