

عنوان مقاله:

میکروکپسولاسیون روشی برای تولید غذاهای عملگرا و غذا دارو

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

نجمه ملا احمدی بهراسمان - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه فردوسی مشهد

سید علی مرتضوی - استاد دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

درده های اخیر تقاضای افراد درخصوص مواد غذایی تغییر قابل ملاحظه ای یافته است مصرف کنندگان بیش از پیش دریافتند که غذا با سلامتی آنها ارتباط مستقیم دارد آنها مواد غذایی را فقط برای رفع گرسنگی مورد توجه قرار نمیدهند زیرا اهمیت غذا در تامین مواد مغذی مورد نیاز بدن و جلوگیری از ابتلا به بیماری و حفظ سلامت روحی و جسمی اثبات شده است علاوه بر این عواملی چون افزایش هزینه های درمان و تمایل افراد به بهبود کیفیت زندگی بخصوص در دوران سالمندی تغییر الگوی مصرف و افزایش گرایش افراد به مصرف مواد غذایی عملگرا و غنی سازی شده را بدنبال داشته است میکروکپسولاسیون عملیاتی فیزیکیوشیمیایی یا مکانیکی برای محصور نمودن یک جز دریک پوشش و تولید ذراتی با اندازه بسیار کوچک است مهمترین خصوصیت میکروکپسولها حفظ محتویات خود در برابر شرایط نامساعد محیط مانند دما پ هاش اکسایش و قابلیت رهایش هوشمندانه آنها در نقطه هدف می باشد از این رو با استفاده از این فناوری می توان غذاهایی تولید نموده که مواد پوشش داده شده بیواکتیو را در برابر شرایط نامساعد محافظت تا پس از مصرف نقش تغذیه ای و درمانی از خود بروز دهد در این گزارش بطور خلاصه به انواع روشهای میکروکپسولاسیون مواد زیست فعال بعنوانش یوه ای جهت تولید محصولات غذایی عملگرا و غذا دارو پرداخته شده است

کلمات کلیدی:

میکروکپسولاسیون، غذاهای عملگرا، رهایش هوشمند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205315>

