

عنوان مقاله:

نانوکپسوله کردن ترکیبات زیست فعال برای کاربردهای غذایی

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مهین ابراهیمی خوسفی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

کیانوش خسروی دارانی

فاطمه فلاح زاده ابرقوئی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

خلاصه مقاله:

افزایش بیماری های مربوطه به رژیم غذایی، مانند چاقی، بیماریهای قلبی-عروقی، دیابت، فشار خون و سرطان، در سال های اخیر توسعه غذاهای ارتقاء دهنده سلامتی را به یک اولویت در صنایع غذایی تبدیل کرده است. مطالعات بالینی اثرات سلامتی ناشی از دریافت ترکیبات زیست فعال را ثابت کرده است. اما مشکلات زیادی در رابطه با وارد کردن آنها در ماتریس های غذایی به خاطر حلالیت پائین آنها در آب و تجزیه آسان به وسیله شرایط محیطی، وجود دارد. علاوه بر این، حلالیت پائین آنها به معنای جذب پائین تر در مجرای معده ای- روده ای و در نتیجه زیست فراهمی پائین آنهاست. نانو کپسوله ردن آنها می تواند در حفاظت از ترکیبات زیست فعال از میانکنش یا ترکیبات غذا، حفظ ویژگی های عملکردی و جلوگیری از فساد ماده غذایی (برای مثال اکسیداسیون لیپید)، کاهش تأثیر روی ویژگیهای حسی غذا و افزایش میزان جذب به درون محیط زیستی بدن نقش مهمی داشته باشد.

کلمات کلیدی:

ترکیبات زیست فعال، نانوکپسوله، نانوامولسیون، نانوذرات لیپیدی جامد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234933>

