

## عنوان مقاله:

کاربرد فناوری های نانو در افزایش ایمنی و کیفیت مواد غذایی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

فائزه سلیمی خورشیدی - دانشجوی مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

معصومه حق زاد - دانشجوی مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

## خلاصه مقاله:

با توجه به صنعتی شدن مواد غذایی و وجود فرآیندهایی مثل پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون، خشک کردن تصعیدی، آنزیم بری و ... که برای از بین بردن میکروارگانیسم ها یا تغییر در بافت و ساخت مواد غذایی صورت میگیرد، حفاظت از ریز مغذی هایی مانند ویتامین ها، اسیدهای چرب امگا 3 و پروتئین ها الزامیست. حتی این امکان وجود دارد تا موادی که پس از مصرف در معده آزاد میشوند، به صورت آزاد نشده به طرف روده هدایت شوند و مستقیماً جذب بدن شده و وارد گردش خون شوند. این کار همچنین مانع از دفع بدون جذب ویتامین های مواد غذایی میشود. امروزه امکان اعمال تغییر در مواد غذایی آماده و اضافه کردن افزودنی ها در اندازه های بسیار ریز و دستکاری محتویات فیزیکی مواد غذایی وجود دارد. همچنین امولسیون هایی از نانو ذرات کشف شده که باعث یکنواخت تر شدن بافت غذا می شود.

## کلمات کلیدی:

نانوتکنولوژی، نانو حسگرها، نانوکپسول، نانوفناوری، بسته بندی غذا

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234979>

