

## عنوان مقاله:

نانو تکنولوژی و کاربرد آن در صنعت غذا

## محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم کشاورزی و صنایع غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

سودابه ماشاله زاده - دانشجوی کارشناسی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد فسا

راضیه گلستانی زاده - دانشجوی کارشناسی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد فسا

افسون موسوی - عضو هیات علمی گروه و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد فسا

## خلاصه مقاله:

علم نانو و نانو تک نولوژی تازه ترین یافته های مربوط به این قرن هستند. نانو تکنولوژی مطالعه ذرات در مقیاس اتمی می باشد و هدف اصلی اکثر تحقیقات نانو تکنولوژی شکل دهی ترکیبات جدید یا ایجاد تغییراتی در مواد سازنده آن است. کاربرد آن در صنعت غذا و کشاورزی در مقایسه با موارد استفاده آن در توزیع دارو و داروسازی نسبتا جدید است. نانو کلم های یونانی به معنی کوچک است برای تعیین مقدار یک میلیاردیم یا 9-10 یک کمیت استفاده م ی شود. چون یک اتم تقریبا 10<sup>۱۰</sup> نانومتر است، این اصلاح برای مطالعه عمومی روی ذرات اتمی و مولکولی بکاربرده میشود. همگرایی فناوری نانو و علم غذا منجر به بروز قابلیت های فراوانی می شود که همین امر باعث شده است که حدود ۲۰۰ شرکت بزرگ در سراسر دنیا در این زمینه سرمایه گذاری های کلان نموده و محصولات نیز به بازار عرضه کنند. گذشته از محصولات ارائه شده با توجه به پتانسیل فوق العاده کاربرد فناوری نانو در صنایع غذایی انتظار می رود طی دو دهه آینده انقلاب بزرگی در زمینه صنایع غذایی و کشاورزی پدید آید به گونه ای که اثرات آن بسیار فراتر از کشاورزی مکانیزه و انقلاب سبز خواهد بود. امروزه حوزه های مختلف کاربردی فناوری نانو در غذا و صنایع غذایی را می توان در مراحل نگهداری غذا، بهبود طعم و رنگ غذا، تشخیص سلامت غذا و بسته بندی غذا مشاهده نمود. از موارد فوق چنین استنباط می گردد که کشور ما نیز ناگزیر بایستی به این عرصه وارد گردد زیرا غفلت از آن میتواند باعث از دست دادن بازارهای بزرگی گردد. بنابراین نیازسنجیهای ممکن بایستی هر چه سریعتر انجام گیرد. در این مقاله برخی کاربردهای عمده نانو تکنولوژی در صنعت غذا بررسی خواهند شد.

## کلمات کلیدی:

نانو تکنولوژی - صنعت غذا - ایمنی- ماندگاری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/243378>

