

عنوان مقاله:

استفاده از انکپسولاسیون برای حفظ ترکیبات زیست فعال در صنایع لبنی

محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

وحیده سالار کریمی - کارشناسی صنایع غذایی، دانشگاه زابل

ناصر سلطانی تهرانی - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه زابل

خلاصه مقاله:

شیر غنی از پروتئین هایی با کیفیت بالا بوده که دارای ویژگی های تغذیه ایف عملکردی و بیولوژیکی بی نظیری هستند. کارژین موجود در شیر منبع غنی از پپتیدهای زیست فعال است. که علاوه بر ارزش تغذیه ای بالا، دارای ویژگی های بیولوژیکی و فیزیولوژیکی متعددی هستند. اما متأسفانه بقا این ترکیبات در طی تولید تا مصرف محصول، به دلیل عوارض جانبی فرایند، ذخیره سازی محصولات و همچنین توسط واکنش های گوناگونی مانند اکسیداسیون و نیز در طی عبور از دستگاه گوارش کاهش می یابد. بنابراین یکی از راه کارهای حفظ ترکیبات زیست فعال مورد استفاده برای تولید یک محصول قابل قبول از نظر تغذیه ای و تجاری انکپسولاسیون آنهاست. انکپسولاسیون فرایندی است که در آن ترکیبات هدف توسط دواره پوشش داده می شود تا ذرات میکروکپسول به وجود آید. انکپسولاسیون نه تنها باعث قابلیت زنده ماندن می شود بلکه اهمیت بیشتری در حفظ عملکرد و نیز تسهیل آزادسازی هدفمند در قسمت های خاصی از روده دارد. با کمک فرایند نامبرده می توان خواص مختلف این ترکیبات از قبیل اثرات ضد سرطانی، ضد پوسیدگی دندان، ضد پرفشاری خون، ضد باکتریایی و ویروسی را افزایش داد. ریزپوشانی باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس اسیدو فیلوس در ماست بستنی که باعث افزایش قابلیت زنده مانی آن در سطحی بالاتر از سطوح پیشنهادی توسط کمیته بین المللی لبنیات می شود نمونه ای از انکپسولاسیون در محصولات لبنی است. این گزارش به طور کلی خواص ترمیمیات زیست فعال شیر و نیز کارایی فرایند انکپسولاسیون را در حفظ بهتر این ترکیبات در صنایع لبنی بررسی می کند.

کلمات کلیدی:

ترکیبات زیست فعال، انکپسولاسیون، شیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267407>

