

عنوان مقاله:

بررسی روشهای انکپسولاسیون پروبیوتیکها جهت استفاده در محصولات لبنی

محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

عزیز همایونی راد - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران

فرناز حاجی اقراری - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران

سمیرا دهقانی - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

فوایدی که باکتریهای پروبیوتیک برای سلامتی دارند باعث استفاده هر چه بیشتر از آنها در محصولات تخمیری و لبنی شده است. اما دلیل کم بودن زندهمانی آنها در این محصولات، انکپسولاسیون برای حفاظت از اینباکتریها در محیط محصول و بهبود بقای آنها موردبررسی قرار گرفته است. دو روش معمول برای انکپسولاسیون به نامهای اکستروژن و امولسیون برای انکپسوله کردن پروبیوتیکها جهت استفاده از آنها در محصولات تخمیری و دیگر محصولات لبنی وجود دارد. این تحقیق مروری مزایا و محدودیتهای این دو روش را ارزیابی کرده است.

کلمات کلیدی:

انکپسولاسیون، پروبیوتیک، محصولات لبنی، اکستروژن، امولسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297413>

