

عنوان مقاله:

نانوکپسوله کردن عناصر غذایی با استفاده از سیستم های انتقال مبتنی بر لیپید

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

مریم عباسی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی شیمی صنایع غذایی، دانشکده صنایع و مکانیک، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین

شادی خضرائی خواه نوری - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی شیمی صنایع غذایی، دانشکده صنایع و مکانیک، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین، قزوین،

نسرين مويدينيا - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده صنایع و مکانیک، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین، قزوین،
ایران

خلاصه مقاله:

فرایند نانوکپسوله کردن، از عناصر غذایی حساس در برابر شرایط نامطلوب زیست محیطی و یا هنگام فراوری در کارخانه، به هنگام پخت ماده غذایی و یا در برابر آنزیم های دهان و معده محافظت می کند تا جذب آنها توسط بدن براحتی صورت گیرد. همچنین با استفاده از این روش میتوان مواد مغذی با عطر و یا طعم های نامطبوع را از طریق نانوکپسولها بدون احساس عطر یا مزه ناخوشایند به غذا اضافه نمود. در این گزارش یک نمای کلی از نانوکپسوله کردن عناصر غذایی زیست فعال با استفاده از سیستم های انتقال مبتنی بر لیپید ارائه خواهد شد. این بررسی در ابعاد مختلف از جمله روش تولید، کاربردها و ویژگی ها و مزایا و معایب برای چهار نانوحامل لیپیدی مشهور یعنی نانو امولسیون ها، نانو لیپوزوم ها، نانو ذرات لیپیدی جامد و حامل های لیپیدی نانو ساختار صورت میگیرد.

کلمات کلیدی:

نانوکپسول، نانوامولسیون، نانولیپوزوم، نانوذرات لیپیدی جامد، حامل های لیپیدی نانوساختار

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334465>

