

## عنوان مقاله:

ریزپوشانی رنگ دهنده های طبیعی در مواد غذایی

## محل انتشار:

دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

محمد علی پور - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

راضیه ترابی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

حسین جوینده - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

## خلاصه مقاله:

کاروتنوئیدها، آنتوسیانین ها و کلروفیل ها به عنوان رنگ دهنده های طبیعی در صنعت غذا استفاده می شوند. ریزپوشانی تکنیکی است برای حفاظت، پایداری و رهاسازی آهسته مواد تشکیل دهنده ی هسته. تکنیک های مختلف و مواد دیواره ی زیادی برای ریزپوشانی مواد رنگ دهنده ی طبیعی در غذا وجود دارد تا با استفاده از آنها بر ناپایداری، حلالیت و مشکلاتی که در طی فرآیند وجود دارد غلبه کرد. هدف از این مقاله تشریح تکنیک های آماده سازی رنگ دهنده های ریزپوشانی شده ی غذا و مروری علمی بر استفاده از مواد دیواره برای ایجاد کپسولی از رنگ دهنده های طبیعی و همچنین، بهبود شرایط فرایند برای تکنیک های ریزپوشانی به طور خلاصه پرداخته شده است.

## کلمات کلیدی:

ریزپوشانی، رنگ دهنده های طبیعی غذا، کاروتنوئیدها، آنتوسیانین، کلروفیل

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343374>

