

عنوان مقاله:

مقایسه آزادسازی اسیدآسکوربیک در دو دمای 5 و 37 درجه سانتیگراد در مدت زمان 21 روز، درون میکروذرات ژلی پوشش دهی شده با چربی جامد

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

محسن رادی - عضو هیأت علمی گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد یاسوج، یاسوج، ایران.

نسیم رستمیان - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد یاسوج، یاسوج، ایران

خلاصه مقاله:

ویتامین C یک ترکیب فعال زیستی است که در طول تاریخ برای مزایای تغذیه ای که بر سلامتی دارد، شناخته شده است. اسیدآسکوربیک یک ویتامین محلول در آب میباشد. این ویتامین در میوه ها و سبزیجاتی مانند پرتقال، گواوا، سیب، فلفل دلمه ای، توت فرنگی، کیوی و گل کلم یافت میشود. میکروهیدروژل ها، ذرات میکروسکوپی نرم، حاوی مولکول های پلیمریک اتصال عرضی هستند. این ذرات در حلال بلعیده میشوند و مجموعه ی غنی از ویژگی های تعلیق و کارکردی را بوجود می آورند که می توانند برای کنترل بافت و رئولوژیک و انکپسوله کردن و یا تحویل مد نظر، مورد استفاده قرارگیرند. انکپسوله کردن و خواص رئولوژیکی میکروهیدروژلها میتواند ویژگیهای آزاد کردن را برای کاربردهای خاص، از طریق تنوع در ترکیب، اندازه، شکل، میزان اتصال عرضی و ویژگی های سطحی میکروهیدروژلها، در نظرگرفته و سازگارکند. در حالیکه میکروهیدروژلها برای بدست آوردن میزان متفاوتی از کارکردها در کاربردهای غذایی و غیر غذایی قابل تنظیم هستند. هدف از این تحقیق بررسی اثر مقایسه ای آزادسازی کنترل شده ی اسیدآسکوربیک درون میکروذرات ژلی پوشش دهی شده با چربی جامد در دو دمای 5 و 37 درجه سانتیگراد در مدت زمان 21 روز می باشد که نتایج حاصله بیان کننده این موضوع می باشد که آزادسازی اسیدآسکوربیک در دمای 37 درجه سانتیگراد نسبت به دمای 5 درجه سانتیگراد بیشتر بوده است به طوری که در روز 14 اسیدآسکوربیک کاملا از کپسولها خارج شده است که این ناشی از اثر تخریب پذیری دمای بالا بر کپسولها می باشد.

کلمات کلیدی:

ریزیوشانی، اسید آسکوربیک، آزاد سازی، دمای 5 و 37 درجه سانتیگراد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563911>

