

عنوان مقاله:

کاربرد پوشش دهی ترکیبات در صنایع غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

نگین زارعی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شیراز، شیراز، ایران

مهرداد نیاکوثری

محمدرضا خالصی

خلاصه مقاله:

فرآیند پوشش دهی مواد غذایی به منظور به دام انداختن ترکیبات گوناگون در داخل مواد حامل است. از این روش برای بهبود ارائه مولکول های زیست فعال استفاده می شود. مواد استفاده شده برای طراحی لایه محافظ برای پوشش دهی مواد غذایی می بایستی که درجه بندی شوند، زیست تجزیه پذیر باشند و توانایی فرم گرفتن به صورت یک محافظ بین فاز داخلی و اطرافش را داشته باشند. با این حال، در بسیاری موارد برای پوشش دهی مواد غذایی از پلی ساکاریدها استفاده می شود. با این حال، پروتئین ها و لیپیدها نیز برای پوشش دهی مناسب هستند. در بین تکنیک های پوشش دهی، خشک کردن افشانه ای به دلیل انعطاف پذیر بودن به طور گسترده در صنعت غذا به کار برده می شود. در این شیوه، بیشتر پوشش دهی های یک بار افشانه ای خشک می شوند، بقیه آن ها به وسیله اسپری سرد، یخ خشک، ذوب اکس-تروژن و ذوب تری-ق آماده می شوند. با این حال، محدودیت های فراوانی در استفاده از شیوه ی پوشش دهی وجود دارند که در این مطالعه، بعضی از آن ها مرور می شوند. از طرفی، در این تکنولوژی ممکن است طعم و بوی بد پوشش داده شود و نیز ثبات در مواد تشکیل دهنده غذا ایجاد شود و گاهی سبب افزایش توانایی زیستی آن ها می شود. یکی از دلایل مهم از پوشش دهی ماده فعال بهبود پایداری آن ها در محلول نهایی در طول فرآیند است. یکی دیگر از مزیت ها، پوشش دادن طعم های ناخوشایند در حین غذا خوردن است مانند: طعم پلی فنل ها. همچنین مدف دیگر از بکار بردن فرآیند پوشش دهی، جلوگیری از واکنش ترکیبات حساس با اجزای همچون اکسیژن یا آب است. به علاوه، پوشش دهی ممکن است برای جمع کردن و به کار بردن سلول ها یا آنزیم ها در فرآیندهای تخمیری و تولید متابولیت ها استفاده شود.

کلمات کلیدی:

پوشش دهی، خشک کردن افشانه ای، پلی ساکارید، محافظ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564023>

