

عنوان مقاله:

بررسی ریزپوشانی روغن ماهی بمنظور بهبود پایداری اکسیداتیو

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسنده:

عیسی بهرامی زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد منابع طبیعی، فرآوری محصولات شیلاتی، پژوهشکده مطالعات دریاچه ارومیه، دانشگاه ارومیه، عضو باشگاه پژوهشگران جوان دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرمانشاه. ایران

خلاصه مقاله:

روغن ماهی از بعضی گونه های ماهی استخراج می شود و در دیگر محصولات مورد استفاده قرار می گیرد. در حال حاضر، تولید روغن ماهی با کیفیت، به عنوان یک تقاضا در بازار جهانی با روند صعودی مطرح است. ترکیبات مهم روغن ماهی اسیدهای چرب امگا 3 هستند که این اسیدهای چرب امگا-3 شامل: ایکوزاپنتانویک اسید (EPA) و دوکوزاهگزانویک اسید (DHA). این اسیدهای چرب پیش سازهایی هستند که سبب کاهش التهاب در بدن و همچنین دارای خواص درمانی دیگر نیز می باشند. چربی محصولات ماهی در طی مدت زمانی اکسید می شوند که به این فرآیند اکسیداسیون گفته می شود. با این حال، غنی سازی مواد غذایی با این مواد افزودنی بیولوژیکی فعال در طول ساخت و ذخیره سازی به دلیل حساسیت زیاد ناشی از PUFA به اکسیداسیون و تشکیل هیدروپراکسیدها سمی محدود است. این مقاله به بررسی فن آوری میکروانکپسولاسیون از PUFA در microcarriers، یا به حداقل رساندن تاخیر اکسیداسیون که جزو عوامل نامطلوب حساب می آیند می پردازد. از امولسیفیکاسیون، کواکسولاسیون، خشک کردن پاششی، سرد کردن پاششی، خشک کردن انجمادی، پوشش دادن به روش بستر سیال و اکستروژن از روشهای کپسوله کردن مواد غذایی می باشند. انکپسولاسیون در صنایع غذایی تکنیکی نسبتاً جدید است و هدف از آن حفظ ویژگیهای زیستی ترکیب در طول فرآیند تولید و همچنین در زمان نگهداری تلقی می باشد. روغن ماهی (DMFO) به صورت پودر خشک شده میکروکپسوله شده را می توان به راحتی در دیگر محصولات مانند نان، بیسکویت، کیک، پودر رژیم غذایی و غیره اضافه کرد.

کلمات کلیدی:

روغن ماهی، پایداری، میکروانکپسوله کردن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/573884>

