

## عنوان مقاله:

رئزپوشانی Encapsulation یک فناوری نوین در صنعت غذایی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## 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:

انکپسولاسیون (رئزپوشانی) به عنوان یک تکنولوژی برای قرار دادن مواد جامد، مایع و گاز در کپسول های کوچک شناخته می شود. این تکنولوژی با حفاظت مواد در برابر اکسیداسیون در طول مدت تولید و نگهداری، از ایجاد بو و طعم نامطلوب جلوگیری کرده و مانع از دست رفتن ارزش تغذیه ای و متابولیکی آنها میشود. در صنعت غذا این تکنیک تقریباً موارد مصرف زیادی پیدا کرده است. محافظت و نگهداری مواد مغذی و تحویل آنها در عضوهای مورد نظر در بدن عاملی است که این روش را پر طرفدار کرده است. در تکنیک انکپسولاسیون از انواع مختلف کربوهیدرات هایی نظیر صمغها (عربی، آکاسیا، زانتان، آلژینات سدیم، پکتین HPMC و ...)، انواع نشاسته، مالتودکسترین ها، شربت جامد ذرت به دلیل دارا بودن تنوع و قیمت ارزان و به علاوه خصوصیات نظیر ویسکوزیته پایین در غلظت های بالا و حلالیت مطلوب، به عنوان ماده دیواره یا حامل استفاده می شود. از امولسیفیکاسیون، کواسرواسیون، خشک کردن پاششی، سرد کردن پاششی، خشک کردن انجمادی، پوشش دادن به روش یستر سیال و اکستروژن از روشهای کپسوله کردن مواد غذایی می باشند. انکپسولاسیون در صنایع غذایی تکنیکی نسبتاً جدیدی است و هدف از آن حفظ ویژگیهای زیستی ترکیب در طول فرآیند تولید و همچنین در زمان نگهداری تلقی می باشد

## کلمات کلیدی:

انکپسولاسیون، آزاد سازی کنترل شده، پوشش دهنده، صنایع غذایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/573885>

