

## عنوان مقاله:

نانوامولسیونهای غذایی: راهکاری جهت بهبود خواص عملکردی ترکیبات زیست فعال

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

محمد نجاتیان - دانشجوی دکتری علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه تربیت مدرس، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی

سلیمان عباسی - دانشیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه تربیت مدرس، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی

## خلاصه مقاله:

امروزه علیرغم پیشرفتهای تکنولوژیکی متعدد، هنوز حفظ و پایدارسازی مواد فعال چربی دوست (مثل ویتامینها، اسانسها و نگهدارنده ها) به عنوان چالشی جدی در صنایع غذایی مطرح هستند. زیرا این ترکیبات عموماً حلالیت ضعیفی در آب دارند و در فرمولاسیونهای غذایی ناپایدارند. یکی از مهمترین راهکارهای پیشنهاد شده جهت غلبه بر چالشهای ذکر شده، تکنولوژی نانو یا ساختارهای در ابعاد نانومثل نانوامولسیونها میباشد که به عنوان ابزار مفیدی با قابلیت بالقوه جهت حفظ و پایدارسازی این ترکیبات غذایی مورد استفاده قرار میگیرند. بطوریکه با کاهش اندازه ترکیبات فعال وارد شده در یک محلول، مساحت سطح به ازای واحد جرم نانوامولسیون افزایش یافته و در نتیجه حلالیت و پایداری آنها در محصولات غذایی بهبود مییابد. علاوه بر این، احتمالاً عملکرد زیستی آنها نیز تقویت میشود. لذا در این مقاله مروری، نتایج استفاده از نانوامولسیونهای حاوی ترکیبات فعال چربی دوست به عنوان یک راهکار جهت بهبود خواص عملکردی آنها مورد بررسی و تجزیه و تحلیل قرار خواهند گرفت.

## کلمات کلیدی:

نانوامولسیون، ترکیبات زیست فعال، ترکیبات چربی دوست، غذاهای عملگرا، پایداری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/573989>

