

عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد ریز ذرات هیدروژل در بخش غذا

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سیدمحمدهاشم حسینی - استادیار بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز، دانشکده کشاورزی، بخش علوم و صنایع غذایی

زهرا رحیمی نژاد - دانشجوی کارشناسی ارشد بخش علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

میکروهیدروژل ها ذرات پلیمری هستند که با یکدیگر اتصالات مختلفی از جمله اتصالات عرضی برقرار کرده و به طور فزایندهای در انواع صنایع مورد استفاده قرار می گیرند. این ذرات به دلیل داشتن قابلیت های منحصر به فرد در صنایع دارویی، آرایشی بهداشتی و صنعت غذا کاربرد دارند. ریزذرات هیدروژل غذایی معمولا هیدروژل پلیمرهای زیستی در قالب ریزکره یا نانوکره (نانوژل) هستند که تاکنون استفاده از آنها در صنایع غذایی محدود بوده اما پتانسیل های زیادی برای کاربرد در این صنعت در مواردی از جمله: کنترل احساس سیری، درون پوشانی مواد مغذی، کنترل بافت برای فرمولاسیون مواد غذایی سالم (به عنوان مثال کاهش چربی) و انتقال هدفمند در دستگاه گوارش را دارا می باشند

کلمات کلیدی:

هیدروژل، بیوپلیمر، کواسرواسیون، جداسازی فازی، درون پوشانی، جایگزینی چربی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574008>

