

## عنوان مقاله:

مروری بر تکنولوژیهای جدید در درون پوشانی ترکیبات غذا-دارو

## 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:

مریم محمدی - دانشجوی دکتری میکروبیولوژی مواد غذایی دانشگاه تبریز

خشایار سرابندی - دانشجوی دکتری شیمی مواد غذایی دانشگاه گرگان

مریم خاکبازحشمتی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه تبریز

## خلاصه مقاله:

پیشرفتهای اخیر در نانوتکنولوژی باعث توسعه غذاهای سالمتر و جدید شده است. مهمترین کاربرد نانوتکنولوژی، درون پوشانی و رهاسازی کنترل شده این ترکیبات، همچنین تقویت دسترسی زیستی، افزایش پایداری و شلف لایف آنهاست. انواع مختلفی از روشهای کپسولاسیون که در صنایع غذایی به کار برده میشود شامل لیپوزومها، فیتوزومها، نیوزومها، نانوامولسیون، نانوذرات لیپیدی جامد، حاملهای لیپیدی نانوساختار، نانوکپسولهای پلیمری و... است. هدف این کار تحقیقی، خلاصه ای از سیستمهای درون پوشانی به کار گرفته شده در صنایع غذایی است.

## کلمات کلیدی:

درون پوشانی، ترکیبات غذا-دارو، نانوتکنولوژی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574174>

