

عنوان مقاله:

کاربرد ذرات هیدروژل در صنعت غذا و روش های تولید آن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسنده:

آرام بستان - استادیار، درون پوشانی، هیدروکلویید، غذاهای عملگرا گروه نانوفناوری، پژوهشکده علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

ذرات هیدروژل، ذرات نرم پلیمری با پیوندهای عرضی می باشند که به منظور کنترل رفتار جریان، درون پوشانی و انتقال هدفمند در صنایع مختلف مورد استفاده قرار می گیرند. ذرات هیدروژل خوراکی می توانند به صورت میکروسفر (میکروژل)، نانوسفر (نانوژل)، اسفروئید و فیبری تولید شوند. علی رغم کاربردهای گسترده این ذرات در صنایع غذایی استفاده از این سامانه ها در محصولات غذایی محدود بوده است. هیدروژل ها می توانند در کنترل احساس سیری، درون پوشانی مواد مغذی و پروبیوتیک ها، کنترل بافت در محصولات غذایی کم چرب و انتقال هدفمند به بخش مشخصی از دستگاه گوارش نقش ایفا کنند. در این تحقیق روش های ساخت و کاربردهای ذرات هیدروژل خوراکی مورد بررسی قرار خواهد گرفت

کلمات کلیدی:

ذرات هیدروژل، درون پوشانی، ریولوژی، بافت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574315>

