

عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد انکپسولاسیون و نایسین در صنایع غذایی

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

آلاله اسلامی گیلانی - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی آمل
ایران

مسعود هدایتی فرد - استادیار گروه شیلات، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قایمشهر، قایمشهر، ایران

خلاصه مقاله:

نیسین یک نگه دارنده طبیعی، ضد میکروبی و سالم (از نظر ایجاد سمیت) برای مواد غذایی می باشد آن از این نظر طبیعی محسوب می شود که نوعی پلی تپید می باشد که توسط گونه های (نژادهای) خاصی از باکتری های اسیدلاکتیک درجه غذایی از زیرگونه های لاکتوباسیلوس لاکتیس لاکتیک *Lactococcus lactis subsp. lactis* (از این بعد، به صورت *L. lactis*) نشان داده می شود و در طول پروسه تخمیر، تولید می شود نیسین به فعالیت آنتی میکروبی خوبی در مقابل گروه وسیعی از باکتری های گرم مثبت و مخصوصا اسپورها از خود نشان می دهد و در مقابل باکتری های گرم منفی، مخمرها و کپک ها مقاومت می دارد. در سال 1969 توسط ستاد تخصصی الحاقی FAO/WHO در مورد افزودنی های مواد غذایی نشان داده شد که می توان از نیسین به عنوان یک ماده ضد میکروبی استفاده نمود پس از آن به نیسین شماره افزودنی 234 داده شد و مجوز استفاده از آن در 50 کشور هم صادر شد در استرالیا و نیوزیلند از آن در فراورده های خامه ای (به عنوان طعم و حجم دهنده) به مقدار حداکثر 10mg/kg در کرومیت هرا فلپاچک ها و پیکلت ها (فراورده های آدری) به مقدار حداکثر 250mg/kg و در پنیر و فراورده های پنیری امولسیون های روغنی (روغن 280%) فراورده های گوجه ای، با PH: 4/5 آبدو و فراورده های مرتبط فراورده های تخم مرغی دسرهای لبنی، اسنک ها، سس ها، لایه های رویی، مایونزها و تهیه و سس های سالادی به روش کارخانه ای استفاده می شود. مناسب بودن نیسین به عنوان یک ماده نگه دارنده به دلایل زیر است آن غیرسمی، تولید کننده گونه های *L. lactis* می باشد از آن به صورت کبالینی یا کلینیکی استفاده نمی شود.

کلمات کلیدی:

نیسین، نگه دارنده، انکپسولیشن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647374>

