

عنوان مقاله:

روش های مختلف میکروکپسوله کردن مواد غذایی

محل انتشار:

اولین کنگره و نمایشگاه بین المللی علوم و تکنولوژی های نوین (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

عاطفه طوسی - گروه مهندسی شیمی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

سوسن خسرویاری - دانشیار گروه مهندسی شیمی، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

خلاصه مقاله:

کپسوله کردن مواد فناوری جدیدی است که در زمینه های مختلف، از جمله دارو رسانی، صنایع رنگ، کشاورزی و بسپارهای خودترمیم شونده کاربردهای فراوانی دارد. در این راستا غنی سازی مواد غذایی در کشورهای اروپایی تأثیرات مثبتی بر میزان مصرف ریز مغذی ها در بزرگسالان و کودکان داشته است. جلوگیری از تغییرات ناخوشایند در طعم و رنگ فرآورده های غنی سازی شده با آهن و همچنین حفاظت آهن از بازدارنده های جذب آن در غذاهای غنی سازی شده از مهمترین نکات در این روش می باشند. روش دیگر، غنی سازی هدفمند است که در آن یک محصول غذایی که بیشتر توسط یکی از گروه های ریسک پذیر مصرف می شود جهت غنی سازی مورد استفاده قرار می گیرد. در این پژوهش به بررسی برخی از روش های کپسوله کردن مواد غذایی پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

غنی سازی، کپسوله کردن، کواسرواسیون، انکپسولاسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/836734>

