

عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد ترکیبات حلال در روش های ریزهمپوشانی، مواد دیواره ای و هسته ای مورد استفاده آن ها در صنعت غذا

محل انتشار:

اولین کنگره ملی غذای حلال (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

زهرا خوشدونی فراهانی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و صنایع غذایی، دانشگاه علوم و تحقیقات

فاطمه خوشدونی فراهانی - دانش آموخته علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و صنایع غذایی، دانشگاه علوم و تحقیقات

خلاصه مقاله:

اهمیت موضوع غذاها و محصولات حلال بر مسلمانان پوشیده نیست. امروزه با توسعه دامنتولید و مصرف منابع و افزودنیهای غذایی با منشاء حیوانی و بررسی در خصوص احراز حلیت مواد اولیه و فراوردههای غذایی، پایبندی به الزامات حلال ضروری است (Grundy et al., 2016). بر اساس برآورد محافظه کارانه، یک ششم تا یک هفتم مردم جهان مسلمان هستند. براساس اطلاعات و تحقیقات مسلمانان آمریکا، یک چهارم تا یک پنجم جمعیت جهان مسلمانند. امکان فروش غذای حلال در جهان رو به افزایش بوده و به کشورهای اسلامی محدود نمی شود از دلایل آن افزایش سطح آگاهی مسلمانان برای تقاضای محصولات و غذاهای حلال است (Shabani et al., 2015). امروزه تکنولوژی های مورد استفاده نوینی در صنعت غذا همانند روشهای ریزپوشانی یا انکپسوله کردن جهت حفاظت از مواد مغذی به منظور قرار دادن آن هادر پوشش های کوچکی استفاده می شود. در این تکنیک دو جزء اصلی شامل هسته (عنصر مغذی) و پوسته (کپسول یا پوشش) وجود دارد و بدین دلیل مطرح است که از ترکیبات با منشاء حیوانی و گیاهی متفاوتی بعنوان ترکیبات دیواره و هسته ی آن بهره برده میشود. مواد سازنده پوشش کپسول ها معمولا پلی ساکارید ها، پروتئین ها، صمغ ها و لیپیدها می باشند که جهت استفاده برای تولید پوشش ها و کپسول های غذایی و دارویی حلال باید بررسی گردند. از مواد هسته ای نیز می توان به طعم دهنده ها، مواد ضد میکروبی، ترکیبات دارویی، ویتامین ها، مواد معدنی، آنتی اکسیدان- ها، رنگ- ها، آئزیم- ها و مخمرها اشاره کرد (Madene et al., 2006). بطور کلی روش استخراج و ترکیبات موثره ای که می توانند برای درونپوشانی مورد استفاده قرار گیرند باید پایه حلال داشته و حلال های استفاده شده جهت استخراج نیز باید زیر حد مجاز پساز استخراج باشند، همچنین بر منشاء حیوانی و گیاهی بودن ترکیبات باید دقت شود. ترکیبات فرعی ای چون گلیسیرین و توئین ها نیز در ساخت کپسول ها و پوشش دهی استفاده می شوند که در محصولات حلال می توان به جای توئین های مشتق شده از حیوانات از توئین هایبدست آمده از گیاهان استفاده نمود و بهتر اینست که از امولسیفایرهای دارای منشاء حیوانی اجتناب شود. برخی از افزودنی های مورد استفاده در این تکنیک همچون ترکیبات با منشاء صمغ، می توانند جزو افزودنی های مشکوک باشند، لذا منابع آنها باید بطور مناسبی پایش گردند (ریاضو چودری). بنابراین اهمیت بررسی منابع گیاهی و حیوانی از جمله ترکیبات مورد استفاده در پوشش ها، کپسول ها، حلال ها و غیره باید مورد توجه قرار بگیرد و تکنولوژی های مورد استفاده بر اساس ضوابط حلال و حرام طراحی گردد.

کلمات کلیدی:

غذای حلال، درونپوشانی، حلیت ترکیبات دیواره، حلیت ترکیبات هسته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/984192>



