

عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد فناوری نانولیپوزوم در صنایع غذایی

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

فرزاد محمدی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی موسسه آموزش عالی آفاق ارومیه

مهسا یوسفی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی موسسه آموزش عالی آفاق ارومیه

خلاصه مقاله:

پتانسیل بزرگ نانولیپوزوم ها در صنایع غذایی به دلیل خواص منحصر به فرد این نانوحامل ها به سرعت در حال اثبات است. با توجه به مشکلات بهداشت جهانی، استفاده از آن ها برای پیشگیری از بیماری و ارتقا سلامت از اهمیت حیاتی برخوردار است. داروهای تغذیه ای راهی طبیعی برای دستیابی به نتیجه درمانی با حداقل عوارض جانبی یا بدون آن است. با این حال، در معرض تخریب ناشی از قرار گرفتن در معرض عوامل محیطی مانند رطوبت، اکسیژن، گرما، نور و مقادیر شدید PH قرار دارند. نانولیپوزوم یاهمان وزیکول لایه ای فسفولیپید دو لایه نانومتری، یک فناوری کپسوله سازی بسیار امیدوارکننده برای صنعت تغذیه است. محافظه از مولکول های زیست فعال حساس، پایداری ذخیره سازی، ظرفیت بارگیری بالا، قابلیت دسترسی زیستی بالا و مکانیسم آزادسازی پایداری از جمله مزایای ارائه شده توسط فناوری نانو لیپوزوم است. آ نانو لیپوزوم ها همچنین می توانند همزمان مواد چربی دوست و آب دوست را در اختیار داشته و اثر هم افزایی ایجاد کنند. این مقاله جنبه های مختلف فناوری نانو لیپوزوم از جمله خصوصیات اصلی فیزیکوشیمیایی آنها، روش های آماده سازی، استراتژی های هدف گیری و کاربرد آنها در صنایع غذایی را مرور می کند.

کلمات کلیدی:

حامل های لیپیدی نانو ساختار، نانولیپوزوم، کپسوله سازی، نانو تکنولوژی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1303508>

