

عنوان مقاله:

اثر خشک کردن انجمادی و پاششی بر ویژگی های آنتی اکسیدانی و ریخت شناسی ریزکپسول های عصاره سیر با پوشش بتاسیکلودکستین

محل انتشار:

مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دوره 13، شماره 1 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

سمیه لقمانی فر - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد نور، نور، ایران

لیلا روزبه نصیریایی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور، نور، ایران

حمیدرضا نوری - گروه ایمنولوژی، دانشگاه علوم پزشکی بابل، بابل، ایران

سارا جعفریان - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور، نور، ایران

خلاصه مقاله:

چکیده: سابقه و هدف: مطالعات اپیدمیولوژیک توانسته اند بین مصرف مواد غذایی با منشا گیاهی و گستره ای از مزایای سلامت بخشی رابطه برقرار کنند. ترکیبات حاوی سولفور در گیاهان خانواده سیر از مهم ترین مواد زیست فعال گیاهی هستند که در رژیم غذایی وجود دارند و خواص سلامت بخشی دارند. اما بوی نامطبوع این ترکیبات سبب عدم تمایل به استفاده از سیر خواهد بود. یکی از راه های پوشاندن عطر سیر و همچنین حفظ ترکیبات موثر آن، انکپسولاسیون می باشد. مواد و روش ها: در این مطالعه از بتاسیکلودکستین جهت ریزپوشانی و از روش خشک کن پاششی و خشک کن انجمادی استفاده گردید. نمونه ها از لحاظ ارزیابی حسی، خواص آنتی اکسیدانی و مورفولوژی مورد بررسی و مقایسه قرار گرفتند. یافته ها و نتایج: نتایج نشان داد نمونه های خشک شده با خشک کن پاششی بیشترین خواص آنتی اکسیدانی را در خود حفظ نموده و دارای بالاترین کارایی کپسولاسیون بودند. همچنین نتایج ارزیابی حسی نشان داد که این روش بهترین میزان پوشش دهی را از لحاظ عطر و طعم دارا بود. چکیده: سابقه و هدف: مطالعات اپیدمیولوژیک توانسته اند بین مصرف مواد غذایی با منشا گیاهی و گستره ای از مزایای سلامت بخشی رابطه برقرار کنند. ترکیبات حاوی سولفور در گیاهان خانواده سیر از مهم ترین مواد زیست فعال گیاهی هستند که در رژیم غذایی وجود دارند و خواص سلامت بخشی دارند. اما بوی نامطبوع این ترکیبات سبب عدم تمایل به استفاده از سیر خواهد بود. یکی از راه های پوشاندن عطر سیر و همچنین حفظ ترکیبات موثر آن، انکپسولاسیون می باشد. مواد و روش ها: در این مطالعه از بتاسیکلودکستین جهت ریزپوشانی و از روش خشک کن پاششی و خشک کن انجمادی استفاده گردید. نمونه ها از لحاظ ارزیابی حسی، خواص آنتی اکسیدانی و مورفولوژی مورد بررسی و مقایسه قرار گرفتند. یافته ها و نتایج: نتایج نشان داد نمونه های خشک شده با خشک کن پاششی بیشترین خواص آنتی اکسیدانی را در خود حفظ نموده و دارای بالاترین کارایی کپسولاسیون بودند. همچنین نتایج ارزیابی حسی نشان داد ...

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1454249>

