

عنوان مقاله:

نانو امولسیون ها در صنایع غذایی

محل انتشار:

هشتمین همایش علمی پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

امیر حق شناس - دانشجوی کارشناسی مهندسی صنایع غذایی، گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه زابل

محمدامین میری - استادیار گروه مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زابل

خلاصه مقاله:

اخیرا علاقه زیادی به اجرای رویکردهای جدید مبتنی بر فناوری نانو برای بهبود کیفیت محصولات غذایی وجود داشته است. نانوامولسیون ها کاربرد بالقوه ای در صنایع غذایی برای تحویل موادمغذی، رنگ ها و طعم دهنده ها و موادمیکروبی دارند. فرمولاسیون نانوامولسیون مواد فعال را می توان برای تولید پوشش های زیست تخریب پذیر و لایه های بسته بندی به منظور افزایش کیفیت، خواص عملکردی، ارزش غذایی و ماندگاری مواد غذایی استفاده کرد. این فناوری می تواند از رشد میکروارگانیسم ها، تغییر رنگ و ظاهر غذا، کاهش وزن، کاهش رطوبت، طعم و مزه نامطلوب و همچنین کاهش سرعت اکسیداسیون و قهوه ای شدن نسبت به نمونه های دارای بسته بندی رایج جلوگیری کند. این بررسی بر روی نانوامولسیون ها تمرکز دارد و مروری بر روش های تولید، مواد مورد استفاده (حلال ها، امولسیفایرها، و اجزای عملکردی) ارائه می کند. در نهایت، کاربردهای نانو تکنولوژی در غذاهایی که در حال حاضر به بازار عرضه می شوند گزارش شده است.

کلمات کلیدی:

نانوامولسیون، امولسیون، ترکیبات فعال زیستی، خواص نوری، خواص رئولوژیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1566843>

