

## عنوان مقاله:

رنگدانه های میکروبی

## محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

مهرناز حسامی -

آزاده سلامی -

سکینه نیکجوی -

## خلاصه مقاله:

رنگ یکی از مهمترین عوامل جذب کننده در بسیاری از موارد علی الخصوص در غذا و مواد غذایی است. رنگ های مورد مصرف در مواد غذایی را می توان به دو گروه 1-رنگ های طبیعی 2-رنگ های سنتزی تقسیم کرد. به منظور مقابله با اثرات بیماری زای رنگ های مصنوعی، توجه زیادی به تولید رنگدانه ها از منابع طبیعی شده است و امروزه استفاده از رنگدانه های طبیعی در مواد غذایی، آرایشی و دارویی افزایش قابل توجهی یافته است. رنگ های طبیعی را می توان از منابع متفاوتی همچون گیاهان، حیوانات و میکروارگانیسم ها تولید کرد. رنگدانه های طبیعی حاصل از گیاهان دارای معایبی از جمله ثبات در برابر نور، گرما، PH و حلالیت کم در آب می باشند و اغلب غیر قابل دسترس اند. مزیت تولید رنگدانه از میکروارگانیسم شامل رشد آسان و سریع در محیط کشت ارزان می باشد و نیاز به شرایط آب و هوایی مختلف برای رشد و تکثیر ندارند. در طبیعت میکروارگانیسم های تولید کننده رنگدانه و سرشار از رنگ مثل قارچ ها، باکتری ها و مخمرها فراوانند. رنگدانه هایی مثل کارتنوئیدها، اغلب توسط میکروارگانیسم های پروکاریوتیک و یوکاریوتیک فتوسنتزیک تولید می شوند و حاوی ترکیبات پیچیده ای از رنگدانه های لیپوفیلک می باشند. از جمله رنگ های میکروبی موجود در بازار astaxanthin از Xanthophyllomyces از  $\beta$ -caroten, dendrorhous از trispora, Blakeslea Red, Arpink از Penicillium و oxalicum, و ... می باشند.

## کلمات کلیدی:

رنگ های طبیعی، رنگدانه، غذا، کارتنوئید، میکروارگانیسم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234782>

