

## عنوان مقاله:

استخراج اسانس های روغنی و ریزپوشانی آنها

## محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

زهرا اکبربگلو - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

سیده‌ادی پیغمبردوست - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

راضیه نیکجو - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه تبریز، تبریز

## خلاصه مقاله:

اسانس های روغنی محصولات طبیعی هستند که کاربردهای جالبی دارند. استخراج اسانس از گیاهان از جمله مرزن جوش توسط روشهای کلاسیک و نوآورانه انجام شده است. فرآیندهای انکپسولاسیون زیادی گسترش یافته است و در مقالات به منظور کپسوله کردن مولکول های زیستی، مولکولهای فعال، نانوکریستال ها، روغن و همچنین اسانس های روغنی برای کاربردهای مختلف از جمله تشخیص در شرایط آزمایشگاهی، درمان، لوازم آرایشی و بهداشتی، نساجی، غذایی و غیره گزارش شده است. انکپسولاسیون اسانسهای روغنی منجر به فرمولاسیون جدید زیادی با کاربردهای جدیدی شده است. این عمل باعث اطمینان از حفاظت روغن های شکننده و انتشار کنترل شده آنها می شود. در اغلب موارد حامل های آماده شده ذرات پلیمر، لیپوزوم و نانوذرات لیپیدی جامد هستند.

## کلمات کلیدی:

اسانس روغنی، استخراج، انکپسولاسیون، خشک کن پاششی، حاملها

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564083>

