

درونپوشانی پروبیوتیک‌ها به کمک امولسیون‌های دوگانه

محمدرضا ژاله رخ نژاد

کارشناس ارشد صنایع غذایی، دانشگاه آزاد واحد سروستان

چکیده

پروبیوتیک‌ها با کاهش التهاب روده، افزایش عملکرد سیستم ایمنی و افزایش فعالیت ضدتومور، اتصال به مواد سرطان‌زا و کاهش آنزیم‌های دیگر باکتری‌های مضر که باعث تبدیل مواد پیش‌سرطان‌زا به سرطان‌زا می‌شوند، از توسعه و پیشرفت بافت سرطانی جلوگیری می‌کنند، اما حساسیت آنها به عوامل محیطی باعث توجه پژوهشگران به این نکته شده است. درون‌پوشانی فرآیندی است که از طریق آن می‌توان ترکیبات غذایی مختلف را در یک پوسته یا پوشش میکروسکوپی جهت حفاظت یا رهایش نگهداری کرد. امولسیون‌های دوگانه، در واقع امولسیون‌های یک امولسیون دیگر هستند زیرا قطرات فاز پخش شده شامل قطرات پخش شده دیگری نیز هستند. تحقیقات جدید نشان داده است که درون‌پوشانی پروبیوتیک‌ها در امولسیون‌های دوگانه باعث افزایش زنده‌مانی آنها شده و حساسیت به عوامل محیطی را کاهش خواهد داد. در این مقاله، هدف معرفی روش‌های متداول درون‌پوشانی از طریق امولسیون و تاثیر آنها بر زنده‌مانی باکتری‌های پروبیوتیک در مواد غذایی است.

واژگان کلیدی: پروبیوتیک‌ها، امولسیون‌های دوگانه، زنده‌مانی، درون‌پوشانی