

مقایسه اثرات نانولیپوزوم و نانولیپوزوم حاوی ویتامین E در ماست

مهسا سرابچی¹، به‌آفرید قلندری²، حسن حامدی¹

¹دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه کنترل کیفی و بهداشتی مواد غذایی، دانشکده علوم و فناوری‌های پزشکی، واحد علوم و

تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

²گروه نانوتکنولوژی پزشکی، دانشکده علوم و فناوری‌های پزشکی، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

mahsa.sarabchi@gmail.com

تلفن: 09358475743

چکیده

با توجه به نوع حامل‌های مورد استفاده در صنعت غذا استفاده از فناوری نانو پیشرفت چشمگیری داشته است. هدف از این مطالعه تعیین خصوصیات فیزیکوشیمیایی ماست حاوی نانولیپوزوم و مقایسه آن با ماست حاوی نانولیپوزوم همراه با ویتامین E و بررسی تغییرات آنها نسبت به ماست شاهد است. در این مطالعه نانولیپوزوم‌های حاوی ویتامین E و نانولیپوزوم‌های فاقد ویتامین به شیر مورد استفاده برای تهیه ماست اضافه شد و پس از مایه زنی گرمخانه‌گزاری انجام پذیرفت. همچنین یک نمونه ماست شاهد نیز تهیه شد. سپس برای مقایسه خصوصیات فیزیکوشیمیایی این نمونه‌ها pH، اسیدیته، ماده خشک و مقدار چربی آنها اندازه‌گیری شد. خواص فیزیکوشیمیایی ماست حاوی نانولیپوزوم حد واسطی از ماست حاوی نانولیپوزوم‌های ویتامین E و ماست شاهد بود. نتایج مقایسه‌ای نشان داد که ترکیبات داخل نانولیپوزوم‌ها در خواص فیزیکوشیمیایی ماست تاثیر قابل توجهی دارند. از اینرو در غنی‌سازی ماست توسط نانولیپوزوم به منظور حفظ ویژگی‌های حسی و مورفولوژیکی باید به نوع ماده بارگذاری شده و میزان آن در ماست توجه شود.

واژه‌های کلیدی: لیپوزوم، نانو لیپوزوم، ماست، خواص فیزیکوشیمیایی