

EMULSIONS ALIMENTAIRES - ASPECTS TECHNOLOGIQUES ET NUTRITIONNELS

Capcanari Tatiana, Paladi Daniela, Popovici Cristina

Universite Technique de Moldova, Chisinau, Republique de Moldova

Capcanari Tatiana : tatiana.capcanari@toap.utm.md

Sommaire : La recherche consiste en détermination du potentiel de l'huile de noix grecque dans la fabrication des émulsions alimentaires fonctionnelles. On a étudié la possibilité et l'opportunité de l'utilisation de l'huile de noix grecque en qualité de component lipidique pour l'obtention des émulsions alimentaires fonctionnelles. On a élaboré la composition lipidique pour l'obtention des émulsions alimentaires avec rapport équilibré des acides gras poly-insaturés ω -3, ω -6. La recherche des indices physico-chimiques, rhéologiques et organoleptiques des émulsions alimentaires fonctionnelles a permis de développer certaines technologies efficaces pour obtenir des substances biologiquement actives provenant de sources naturelles autochtones avec un potentiel antioxydant élevé. On a élaboré certaines technologies de fabrication des huiles végétales résistantes aux processus d'oxydation grâce à l'introduction des substances biologiquement actives avec un potentiel antioxydant élevé, tant que dans la modalité de solution des problèmes nutritionnels en évitant une approche médicalisée étroite.

Mots-clés : potentiel biologique, huile de noix grecque, composition lipidique, indices physico-chimiques, potentiel antioxydant