

عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد و نقش های عملکردی هموکتانت های مختلف در فرآوری و نگهداری محصولات غذایی

محل انتشار:

دوازدهمین کنگره ملی مهندسی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

طاهره ذبیح پور - دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

پیمان ابراهیمی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

سیداحمد شهیدی - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

فعالیت آبی یکی از پارامترهای مهمی است که در حفظ و نگهداری و همچنین بر مدت زمان ماندگاری مواد غذایی تاثیرگذار می باشد. اگرچه میکروارگانیسم ها در مواد غذایی که دارای فعالیت آبی کمی هستند قادر به رشد نیستند ولی می توانند در آن ها برای مدت طولانی زنده بمانند. یکی از گزینه های موجود برای کاهش فعالیت آبی و درعین حال بهبود عمر مفید مواد غذایی، استفاده از هموکتانت ها می باشد. هموکتانت ها اغلب در مواد غذایی که رطوبت متوسطی دارند استفاده می شوند. این ترکیبات شامل کلرید سدیم، گلیسرول، پروپیلن گلیکول، ساکارز، شربت ذرت، سوربیتول و دکستروز می باشند. هموکتانت ها به دلیل دارا بودن ویژگی تمایل به آب، به منظور حفظ رطوبت در محصولات غذایی، اضافه می شوند. قندهای الکلی که ظرفیت نگهداری آب را افزایش می دهند به عنوان هموکتانت شناسایی شده اند. هدف از این پژوهش، مروری بر انواع مختلف هموکتانت ها و نیز کاربرد و نقش عملکردی آنها در فرآوری و نگهداری محصولات غذایی مختلف می باشد.

کلمات کلیدی:

هموکتانت، فعالیت آبی، سوربیتول، قندهای الکلی، دکستروز، کلرید سدیم، پروپیلن گلیکول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1005664>

