

عنوان مقاله:

مروری بر خواص کاربردی و شیمیایی هیدروکلوئیدهای دریایی

محل انتشار:

هشتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی غذای سالم از مزرعه تا سفره (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 19

نویسندگان:

اکرم خضری - دانشجو کارشناسی ارشد، دانشکده علوم کشاورزی و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تحقیقات، تهران، ایران

ژیلا علینقی - دانشجو کارشناسی ارشد، دانشکده علوم کشاورزی و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تحقیقات، تهران، ایران

مریم قراچورلو - دانشیار دانشکده علوم کشاورزی و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تحقیقات، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

از دیر باز مصرف هیدروکلوئیدها با توجه به خواص کاری متعددشان به عنوان ماده اولیه غذایی در کشورهای مختلف مانند کشورهای آسیای جنوب شرقی استفاده می شده است. دراین بین هیدروکلوئیدهایی که منشأ دریایی دارند، خواص کاربردی منحصر به فردی مانند غلیظ کنندگی، تثبیت کنندگی، ایجاد ژل با خاصیت های رئولوژیکی متفاوت و... را ایجاد می کنند. از میان انواع موجودات و گیاهان دریایی، جلبک ها نسبت به سایر موارد به جهت استحصال انواع هیدروکلوئیدها از جایگاه ویژه ای برخوردار هستند. از اینرو در صنعت غذا تحقیقات زیادی بروی سه هیدروکلوئید با منشأ جلبک های دریایی شامل آلژینات، کاراگینان و آگار صورت پذیرفته و بطور گسترده ای در این صنعت مورد استفاده قرار می گیرد. از اینرو در این مقاله مروری بر خواص کاربردی و شیمیایی این هیدروکلوئیدها خواهیم پرداخت.

کلمات کلیدی:

هیدروکلوئیدهای دریایی، آلژینات، کاراگینان، آگار

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1129669>

