

عنوان مقاله:

مروری بر اثر میزان تیمار های حرارتی و انجماد بر خواص فیزیکوشیمیایی و رئولوژیک هیدروکلوئید ها

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

آرش دارا - دانش آموخته کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی، گرایش بیوتکنولوژی غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان، ایران

سوسن کریمی - دانشجوی دکتری مهندسی صنایع غذایی (تکنولوژی مواد غذایی)، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد شهرکرد، ایران

خلاصه مقاله:

تغییرات در شیوه زندگی امروزی، افزایش سطح آگاهی های عمومی نسبت به ارتباط میان رژیم های غذایی و سلامتی، تمایل مصـرف کنندگان به رژیم های گیاهی و همچنین گرانی منابع هیدروکلوئیدی موجود، لزوم اهمیت به منابع جدید هیدروکلوئیدی را بیش از پیش بر ما روشن می سازد نیاز مصرف کنندگان به غذا های دارای بافت و مزه و دیگر ویژگی های ح سی بهتر همواره احساس می شود. در حال حاضر تقاضا رو به رشدی تو سط مصرف کنندگان آگاه از سلامت برای محصولات غذایی سالم وجود داشته و این یکی از فاکتور های محرکی است که به تو سعه بازار هیدروکلوئید ها کمک می کند. در کشور ایران منابع هیروکلوئیدی زیادی وجود دارد که سال ها به صورت سنتی مورد اسـتفاده قرار می گرفتند ه یدروکلوئید ها (صـمغ ها) جزئی از ترکیبات مواد غذایی هسـتند که هن گام انتقال، فراوری، نگهداری و توزیع مواد غذایی تحت تاثیر تیمار های حرارتی قرار می گیرند. دانه شـاهی، ریحان، بالنگو شیرازی و دانه مرو از جمله دانه های بومی کشورمان هستند که علاوه بر خواص درمانی داراری مقادیر بالای صمغ بوده اند. مادراین مقاله مروری تاثیر تیمار های حرارتی بر تغییر رنگ، خصـوصـیات رئولوژیکی و بافتی صـمغ های مختلف می پردازیم.

کلمات کلیدی:

تیمار حرارتی، خواص فیزیکوشیمیایی، رئولوژی، هیدروکلوئیدها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156349>

