

عنوان مقاله:

مروری بر ویژگی ها و کاربردهای پلی ساکارید دانه تمرهندی در صنایع غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

شمیمه عظیمی سلیم - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه

محمد تراهی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

سپهرداد دهقانی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

تمرهندی که از واژه ی Tamaria Hindi مشتق شده است ، به معنی میوه ای هندی بوده که با نام علمی (Tamarindus indica) شناخته شده است. این میوه از خانواده (Caesapinioideae) ، Fabaceae/Leguminosea می باشد که در بسیاری از مناطق گرمسیری و نیمه گرمسیری بطور طبیعی رشد می کند. دانه تمرهندی یک محصول جانبی کم مصرف در صنعت تولید تمر هندی است. خصوصیات قابل توجه پلی ساکارید چسبنده ی حاصل از این دانه می تواند منجر به کاربردهای مختلف آن در صنایع غذایی و دارویی شود. پلی ساکارید دانه تمرهندی (TSP) یک گالاکتوکسی لوگلوکان میباشد که از هسته دانه آن (Tamarindus indic) جدا شده است. این ماده دارای خصوصیتی مانند گرانروی زیاد ، تحمل دامنه گسترده ای از pH و چسبندگی بالاست که این ویژگی ها منجر به استفاده از آن به عنوان تثبیت کننده ، غلیظ کننده ، عامل ژل کننده و اتصال دهنده در صنایع غذایی شده است. علاوه بر این اخیرا مشخص شده است که TSP دارای خصوصیات مهم دیگری مانند ضد سرطان زایی ، سازگاری زیستی و پایداری حرارتی بالابوده و همچنین حاوی آنتی اکسیدان هایی است که این موارد ضمن تاکید برخواص سلامتی بخش آن، کاربرد آن را در صنایع غذایی سهولت می بخشد. بنابراین سعی شده است در این مقاله ، ضمن اشاره به برخی ویژگی های فیزیکی و رئولوژیکی و عملکردی پلی ساکارید دانه تمرهندی ، مروری بر امکان استفاده از این دانه در صنایع غذایی و کاربردهای مختلف آن شود.

کلمات کلیدی:

پلی ساکارید دانه تمرهندی ، غلیظ کننده ، تثبیت کننده ، ژل کننده ، خواص کاربردی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156513>

