

## عنوان مقاله:

تولید نشاسته ژلاتینه گندم و ذرت به وسیله خشک کن غلتکی واستفاده از آن در تولید سس سالاد

## محل انتشار:

دوفصلنامه تولید و فرآوری محصولات زراعی و باغی، دوره 0، شماره 50 (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

عسکر فرحناکی

افسانه دهقان

غلامرضا مصباحی

مهسا مجذوبی

## خلاصه مقاله:

سس سالاد نوع ی ماده غذایی نیمه جامد امولس یونی و یک سیستم کلوئیدی است و مشابه سس ما یونز مصرف فراوان دارد. پلی ساکاریدهای % خوراکی مانند نشاسته بر ای بهبود خواص حس ی و اصلاح و ویژگی های فیزیکی سس به آن اضافه می شود. در تحقیق حاضر ابتدا محلول ۱۰ نشاسته گندم و ذرت با استفاده از خشک کن غلتکی به صورت ژلاتینه تهیه شد سپس آس یاب و الک گردید و در محیط خشک نگه داری شد. پودر حاصل از هر دو نوع نشاسته ژلاتینه به میزان ۱۰ % در تولید سس سالاد به کار برده شد. هم چنین دو نوع سس سالاد حاوی نشاسته طبعی گندم و ذرت نیز تولید گردید. به منظور بررسی اثر نشاسته اصلاح شده (پری ژلاتینه) بر خواص فیزیکی تیمارهای سس مورد بررسی قرار گرفتند. ویسکوزیته تیمارهای سس تهیه شده از (a/b، a، L و b) سالاد حاصل، پارامترهایی همچون ویسکوزیته و رنگ نشاسته اصلاح شده نسبت به نمونه های حاوی نشاسته طبعی در دو دما ۲۵ و ۳۵ درجه سلسیوس به طور معنی داری با لاتر بود، در این مورد به ویژه عملکرد نشاسته ژلاتینه ذرت بهتر بود. پارامتر رنگ تیمارهای سس تهیه شده نیز تفاوت معنی داری داشتند و به طور کلی در نمونه های سس حاوی نشاسته طبعی، رنگ به سمت کرم تا زرد کمرنگ تمایل داشت در حالی که نمونه های سس دارای نشاسته ژلاتینه بیشتری داشتند. در نهایت می توان نتیجه گیری کرد که نشاسته ژلاتینه خصوصیات بهتری نسبت به نشاسته طبعی در سس سالاد L روشنی یا نشان داده و به خوبی می تواند در تولید سس سالاد جایگزین شود.

## کلمات کلیدی:

Gelatinized wheat starch, Gelatinized maize starch, Salad dressing, Viscosity, Rheology, Colorimetry  
نشاسته ژلاتینه گندم، نشاسته ژلاتینه ذرت، سس سالاد، ویسکوزیته، رئولوژی، رنگ سنجی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1218699>

