

عنوان مقاله:

ارزیابی خواص فیزیکی فیلم خوراکی پروتئین آب پنیر - منوگلیسرید

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سبا بلقیسی - دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه پزشکی شهید بهشتی

محمدحسین عزیزی - دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

زهرا هادیان - دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

گیتی ظهوریان - دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

خلاصه مقاله:

بالغ بر ۵۰ سال است که پلاستیک ها در صنعت غذا به عنوان مواد بسته بندی استفاده می شوند و به کارگیری این مواد با مسایل زیست محیطی و اقتصادی همراه است. جهت از میان برداشتن این مشکلات فیلم ها و پوشش های خوراکی بر پایه پلی ساکارید، پروتئین، لیپید و یا ترکیبی از آن ها وارد صنعت بسته بندی شده اند. لذا هدف این تحقیق، تعیین خواص فیزیکی فیلم خوراکی پروتئین آب پنیر - منوگلیسرید می باشد. فیلم خوراکی پروتئین آب پنیر - منوگلیسرید و فیلم خوراکی پروتئین آب پنیر ساخته شدند و خواص فیزیکی (نفوذپذیری به بخار آب و نفوذ پذیری به اکسیژن) آن ها تعیین گردید. نفوذ پذیری به بخار آب و نفوذ پذیری به اکسیژن فیلم خوراکی پروتئین آب پنیر - منوگلیسرید کاهش معنی داری در مقایسه با فیلم خوراکی پروتئین آب پنیر نشان دادند ($P < 0.05$) افزودن منوگلیسرید نفوذ پذیری به بخار آب و نفوذ پذیری به اکسیژن فیلم خوراکی پروتئین آب پنیر را بهبود می بخشد

کلمات کلیدی:

فیلم خوراکی، پروتئین آب پنیر، منوگلیسرید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140436>

