

عنوان مقاله:

نشاسته های اصلاح شده: انواع و کاربردها

محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

میلاذ پرو - دکتری مهندسی صنایع غذایی، مرکز نوآوری گروه صنعتی پژوهشی فرهیختگان زرنام، البرز، هشتگرد

مهدی امینی - دکتری کار آفرینی، مرکز نوآوری گروه صنعتی پژوهشی فرهیختگان زرنام، البرز، هشتگرد

مهدی جعفری اصل - دکتری شیمی تجزیه، مرکز نوآوری گروه صنعتی پژوهشی فرهیختگان زرنام، البرز، هشتگرد

روناک غلامی - کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی، مرکز نوآوری گروه صنعتی پژوهشی فرهیختگان زرنام، البرز، هشتگرد

خلاصه مقاله:

قسمت عمده غذای انسان را کربوهیدرات ها تشکیل می دهند که از بین آنها، نشاسته بخش عمده ای را تشکیل می دهد. در محصولات فرآوری شده، نشاسته به منظور بهبود بافت و خواص رئولوژیکی به فرمولاسیون اضافه می شود. نشاسته خام دارای یکسری محدودیت ها است، در نتیجه یکسری اصلاحات با توجه به نوع کاربرد، بر روی نشاسته انجام می گیرد که تحت عنوان نشاسته های اصلاح شده عرضه می گردند. در این مقاله مروری، انواع نشاسته های اصلاح شده که به طور گسترده مورد استفاده قرار می گیرند به همراه کاربرد هر یک، ارائه شده است.

کلمات کلیدی:

رئولوژی، بافت مواد غذایی، کربوهیدرات.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413371>

