

عنوان مقاله:

ساختار و شرایط تشکیل کمپلکس بین صمغ کتیرا و پروتئین بتالاکتوگلوبولین

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مهلا امیر - دانش آموخته کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی

هدی خالصی

علی نصیریور

خلاصه مقاله:

پروتئین ها و پلی ساکارید ها در بسیاری از موارد در محصولات غذایی به طور همزمان مورد استفاده قرار می گیرند بنابراین شناخت واکنشهای آنها نقش مهمی در کنترل ساختار و پایداری غذاهای فرایند شده ایفا می نماید در این مطالعه واکنشهای بین پروتئین بتالاکتوگلوبولین و صمغ کتیرا در محیط آبی به عنوان تابعی از PH 6-3/5 نسبت پروتئین به پلی ساکارید و غلظت کلی پلیمر بررسی شد نتایج بدست آمده نشان داد با کاهش PH در مخلوط پلیمرها بتالاکتوگلوبولین و صمغ کتیرا کمپلکس های محلول تشکیل داده و میزان جذب مخلوط افزایش یافت و زمانی که PH به یک حد بحرانی کاهش یافت جدا شدن فاز مشاهده شد نتایج نشان داد که صمغ کتیرا فاز دیاگرام جالب توجهی در مقایسه با دیگر صمغها دارد و آگاهی از شرایط تشکیل کمپلکس ها به استفاده از صمغ کتیرا در فرمولاسیون های اسیدی و خنثی در محصولات لبنی کمک می کند.

کلمات کلیدی:

واکنشهای پروتئین و پلی ساکارید - جدا شدن فاز با تجمع ذرات - فاز دیاگرام - پراکنش نوری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148546>

