

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر استفاده از ژل کننده ها به صورت ترکیبی در پیشگیری از بروز پدیده سینرسیس در ژله آماده مصرف

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

فخرالدین برناوش - کارشناس تغذیه

آذر حقیقت آسیابر - عضو هیئت علمی دانشگاه سراب

صابر خزانی - کارشناس علوم و مهندسی صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

کنترل سینرسیس در بسیاری از فراورده ها یغذایی مدتهاست که مورد توجه دانشمندان و محققان صنعت غذا می باشد پیشگیری از این پدیده که همواره بعنوان یکی از عوامل افت کیفیت در بسیاری از محصولات غذایی است در سیستمهای کلونیدی نظیر ژله آماده مصرف نیز مورد مطالعه قرار گرفته است یکی از روشهایی که برای کنترل این پدیده پیشنهاد می شود استفاده از ژل کننده ها بصورت ترکیبی در ساختمان این محصولات می باشد ما در اینجا سعی کرده ایم تا با ارایه روشی که شامل استفاده از ترکیب دو ژل کننده کاراگینان و ژلاتین و تشکیل ژل مقاوم می باشد این پدیده را کنترل درآورده و از بروز آن در ژله آماده مصرف پیشگیری نماییم .

کلمات کلیدی:

سینرسیس - ژله آماده مصرف - کاراگینان - ژلاتین - سیستم های کلونیدی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148595>

