

عنوان مقاله:

بررسی غلظت گلیسرول بر ویژگی های فیزیکی فیلم نشاسته گندم

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

بهاره صابری - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

مهسا مجذوبی - استادیار دانشگاه شیراز

عسگر فرحناکی - دانشیار دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

نشاسته یکی از ارزان ترین بیوپلیمرهای کربوهیدراتی است که فیلم هایی با خواص و ظاهر مناسب تشکیل میدهد ولی مشکل اصلی آن آبدوستی نسبتا بالا و خواص مکانیکی نسبتا ضعیف فیلم های حاصل از آن در مقایسه با فیلم های سنتزی رایج می باشد هدف از انجام این تحقیق بررسی امکان تهیه فیلم خوراکی از نشاسته گندم و غلظت پلاستیسایزر برویژگیهای فیلم حاصله است بدین منظور از مخلوط 5 گرم نشاسته طبیعی گندم براساس وزن خشک با 100 میلی لیتر آب مقطر و غلظت های مختلف گلیسرول 0 و 20 و 30 و 40 و 50 درصد براساس وزن خشک نشاسته به روش قالب ریزی فیلم تهیه گردید تاثیر گلیسرول بر رنگ حلالیت در آب نفوذپذیری نسبت به بخار آب WVP و خصوصیات مکانیکی مورد بررسی قرارگرفت کمترین WVP در فرمول تهیه شده در حضور 20% گلیسرول مشاهده شد.

کلمات کلیدی:

نشاسته گندم - فیلم خوراکی - گلیسرول - خواص فیزیکی - نفوذپذیری به بخار آب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148624>

