

عنوان مقاله:

جداسازی خشک نشاسته و گلوتن از آرد گندم با تکنولوژی نوین

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسنده:

سیدهادی پیغمبردوست - عضو هیئت علمی دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

دراین مطالعه روشی نوین برای استخراج نشاسته و گلوتن از آرد گندم بدون انجام عملیات شستشو ارایه گردیده است اساس این روش برپایه استفاده از نیروهای برشی ساده در دستگاه مخروط در مخروط می باشد هدفعمده مطالعه پیدا کردن مکانیسم جداسازی بوده است همچنین دراین پژوهش اثرات زمان فرایندروی میزان جداسدن کل پروتئین ها و نیز روی خواص فیزیکی وزن اندازه ذرات بخش گلوتهین ماکروپلیمر پروتئین گلوتهن مورد بررسی قرارگرفته است نتایج بدست آمده نشان میدهد که درمقدار رطوبت مورد بررسی برای خمیر انجام فرایندب رشی به مدت 80 دقیقه بهترین کارایی جداسازی را ارایه داده است درزمانهای خیلی کوتاه و یا خیلی طولانی جداسازی یا انجام نشد و یا متوقف گردید درروش نوین ارایهشده عملیات جداسازی منتهی به تولید فاز نشاسته با حداکثر 4% پروتئین و بخش گلوتهن با حدود 50 درصد پروتئین گردید عملیات جداسازی طی دو مرحله انجام می پذیرد. ابتدا تجمع توده های گلوتهن بطور موضعی دریافت خمیر انجام میگردد و تشکیل توده های بزرگتر گلوتهن را میدهد که به دنبال آن درمرحله این بخشهای گلوتهن به طرف نوک مخروط مهاجرت می کنند و تشکیل فاز گلوتهن را میدهند

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148763>

