

عنوان مقاله:

تثبیت طعم دهنده نعنا و بررسی خصوصیات آن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

حدیثه پاکزادقادیکلایی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه صنعتی شریف

ایران عالم زاده

اخترالملوک کاظمی دلیری

خلاصه مقاله:

میکروکپسول منتول با صمغ عربی و ژلاتین با استفاده از روش کواسرویشن مرکب تهیه شد. با توجه به سهمی بودن ترکیبات آلدهیدی در اینجا از تانیک اسید برای اتصال متقابل استفاده گردید. در این مقاله به تاثیر ترکیب درصد مواد هسته و دیواره بر روی شکل و بازده میکروکپسوله کردن پرداخته شد. میکروسفرهای تهیه شده کروی و دارای سطوح صاف بودند. نتایج مربوط به بازده نشان داد که با افزایش ترکیب درصد مواد هسته و دیواره و همچنین افزایش نسبت هسته به دیواره، بازده افزایش مییابد. میکروسفرهای تهیه شده با 3% منتول و 2% دیواره، دارای بازده 70.08% میباشند

کلمات کلیدی:

منتول، صمغ عربی، ژلاتین، تانیک اسید، کواسرویشن مرکب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149251>

