

## عنوان مقاله:

بررسی اثر سینرژیستی صمغ دانه مرو با صمغ گوار در ناحیه رقیق

## محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

مریم حسن آبادی - علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

سیدمحمدعلی رضوی - گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی- دانشگاه فردوسی مشهد

اسماعیل عطای صالحی - علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

## خلاصه مقاله:

هیدروکلوئیدها به دسته ای از پلی ساکاریدها و پروتئین ها اطلاق می شود که به عنوان قوام دهنده ، عامل ایجاد ژل، پایدار کننده کف و امولسیون ، عامل ممانعت کننده از رشد کریستالهای یخ مورد استفاده قرار می گیرند. پلی ساکاریدهای استخراج شده از دانه گیاهان مانند صمغ گوار در صنایع غذایی به دلیل طبیعی بودن بیشتر مورد توجه قرار گرفته اند . صمغ دانه مرو به عنوان صمغ بومی منطقه ایران با عملکرد عالی و قیمت مناسب می توانند جایگزین مناسبی برای بعضی از صمغ های تجاری باشند . در این مقاله تقابل رئولوژیکی صمغ دانه مرو با صمغ تجاری گوآر در ناحیه رقیق با استفاده از ویسکوزیته ذاتی در نسبتهای مختلف صمغ دانه مرو: گوآر ( 100 ، 75:25 ، 50:50) تمامی نسبت های اختلاط بر روی هم تقابل مثبتی (سینرژیستی) داشته و در نسبت 25 % صمغ دانه مرو- 75 صمغ گوآر بیشترین هم افزایی مشاهده شد

## کلمات کلیدی:

هیدروکلوئید، صمغ دانه مرو، صمغ گوار، ویسکوزیته ذاتی، سینرژیستی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150247>

