

عنوان مقاله:

مروری بر پیشرفت های اخیر در استفاده از امولسیفایرهای حاصل از سویا در مواد غذایی

محل انتشار:

پنجمین همایش ملی فناوری های نوین در علوم و مدیریت صنایع غذایی ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

مریم کوهساریان - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آزادشهر، آزادشهر، ایران

سید حسین حسینی قابوس - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آزادشهر، آزادشهر، ایران

خلاصه مقاله:

در این پژوهش، ویژگی های امولسیون کنندگی و مکانیسم های بی ثبات کننده امولسیون های مواد غذایی، اثر فرآیند اصلاح بر ویژگی های امولسیون سازی پروتئین سویا و تشکیل پروتئین پلی ساکاریدهای سویا برای بهبود پایداری امولسیون مورد بحث قرار گرفت. علاوه بر این، رابطه بین ویژگی های ساختاری و امولسیون کنندگی پلی ساکاریدهای سویا و لسیتین سویا و اثر ترکیبی آن ها بر امولسیون پایداری پروتئینی مورد بررسی قرار گرفت. با توجه به خواص امولسیون کنندگی منحصر به فرد، امولسیفایرهای مبتنی بر سویا کاربردهای متعددی در توزیع بیواکتیو و مواد مغذی، جایگزین کننده چربی و خامه سازی گیاهی در صنایع غذایی پیدا کرده اند. در نهایت، روندهای آتی تحقیق بر روی امولسیفایرهای مبتنی بر سویا پیشنهاد شد.

کلمات کلیدی:

امولسیون ها، پروتئین سویا، پلی ساکارید سویا، لسیتین سویا، توزیع

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1559534>

