

عنوان مقاله:

ارزیابی ترکیبات شیمیایی و رنگ سنجی صمغ آلوچه

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

رومینا محبی - دانشجوی کارشناسی ارشد، علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

رضا فرهمندفر - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

رضا اسماعیل زاده کناری - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

جعفر محمدزاده میلانی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

جمشید فرمانی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

صمغ ها هیدروکلوئیدهایی هستند که با جذب آب سبب افزایش ویسکوزیته و در نتیجه پایداری برخی از سیستم های غذایی می شوند از این نظر کاربرد گسترده ای در بسیاری از فراورده های غذایی دارند . در این تحقیق، ترکیبات شیمیایی و رنگ سنجی صمغ آلوچه از درختان خانواده گل سرخیان که یک صمغ بومی ایران است و تاکنون مطالعه نشده ارزیابی شد. ماده خشک، رطوبت، کربوهیدرات، چربی، پروتئین و خاکستر به ترتیب ۶۲ / ۹۰ ، ۷۳ / ۸ ، ۲۲ / ۹۰ ، ۱۷ / ۰ ، ۹۱ / ۰ ، ۸۱ / ۲ درصد بود. رنگ سنجی مقادیر روشنایی، قرمزی، زردی و خلوص رنگ به ترتیب ۵۹ / ۰ ، ۵۷ / ۰ ، ۸۵ / ۰ ، ۵۹ / ۰ ، ۶۷۰ / ۳ ، ۲۰۳ / ۰ ، ۹۱ / ۱۴ ، ۲۱۱ / ۰ ، ۳۵۵ / ۱۵ به دست آمد.

کلمات کلیدی:

آلوچه، صمغ، خصوصیات فیزیکوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1559594>

