

## عنوان مقاله:

جایگزینی بخشی از ژلاتین با صمغ فارسی و استفاده از کندر برای تولید پاستیل فراسودمند

## محل انتشار:

مجله مهندسی بیوسیستم ایران، دوره 42، شماره 1 (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

سلیمان عباسی - دانشیار، دانشگاه تربیت مدرس

سودابه محمدی - کارشناسی ارشد، دانشگاه تربیت مدرس

سمیه رحیمی - دکترا، دانشگاه تربیت مدرس

## خلاصه مقاله:

در این پژوهش، امکان جایگزینی بخشی از ژلاتین با صمغ فارسی، بخش های محلول و نامحلول آن و هم چنین تاثیر افزودن پودر کندر روی برخی ویژگی های مکانیکی و حسی پاستیل میوه ای ارزیابی شد. یافته ها نشان دادند صمغ فارسی در حضور غلظت های بالای شکر قادر به تشکیل ژل مناسب نبوده ولی بخش نامحلول آن دارای چنین توانایی می باشد. در ضمن، با افزایش میزان صمغ فارسی و بخش محلول آن در فرمولاسیون، کلیه ویژگی های مکانیکی از قبیل ضریب کشسانی، مقاومت کششی، کشیدگی در نقطه شکست و کار تا نقطه شکست کاهش یافتند. درحالی که در پاستیل هایی که حاوی بخش نامحلول صمغ فارسی بودند، ویژگی های مکانیکی مشابه نمونه های شاهد بود. از نظر ویژگی های حسی نیز اگرچه امتیاز نمونه های حاوی صمغ فارسی کاهش یافت ولی در بسیاری از موارد اختلاف معنی داری دیده نشد ( $p < 0.05$ ). در رابطه با تاثیر افزودن پودر کندر به فرمولاسیون پاستیل نیز یافته ها نشان دادند که ویژگی های مکانیکی به طور معنی داری افزایش یافتند. ارزیابی حسی نمونه های حاوی کندر نیز بیانگر پذیرش آن ها از لحاظ کلیه خواص چشایی به ویژه در غلظت های زیر ۲/۰ درصد بود. یافته های این پژوهش به خوبی نشان داد که می توان از صمغ کندر و صمغ فارسی به عنوان موادی با منشا طبیعی در تولید پاستیل فراسودمند با خواص غذایی-دارویی استفاده کرد و امکان جایگزینی ۴۰ درصد از ژلاتین با صمغ فارسی به ویژه بخش نامحلول آن وجود دارد.

## کلمات کلیدی:

پاستیل، ژلاتین، صمغ فارسی، کندر، ویژگی های مکانیکی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1662501>

