

عنوان مقاله:

دمای گذار شیشه ای (Tg)

محل انتشار:

دوازدهمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

عاطفه ناصری - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه زابل، زابل، ایران

محمد امین میری - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه زابل، زابل، ایران

خلاصه مقاله:

حفظ فاکتورهای کیفیت مواد غذایی در طی تولید و نگهداری مواد غذایی ارتباط زیادی با گذار شیشه ای دارد. این پدیده با دمای گذار شیشه ای (Tg) مشخص می شود. Tg به عنوان دمایی تعریف می شود که در دمای بالاتر از آن پلیمر نرم و لاستیکی بوده و در دمای پایین تر از آن سفت و شیشه ای می باشد. این مقاله به بررسی دمای گذار شیشه ای و روش های تعیین آن، ارتباط آن با فرآوری مواد غذایی، فاکتورهای تاثیر گذار بر آن و... پرداخته است

کلمات کلیدی:

انتقال فاز، نگهداری، پایداری مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1762292>

