

عنوان مقاله:

کاربرد تکنولوژی غشایی در اصلاح آنزیمی ساختارچربی ها و روغنهای خوراکی و امولسیفیکاسیون

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

حسین جلالی - استادیار دانشگاه آزاد دامغان

محمدرضا عینی نجف آبادی - دانشجوی مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

پس از تصفیه روغن به منظور دستیابی به محصولی با خصوصیات فیزیکی و شیمیایی مطلوب نقطه ذوب پلاستیسیته زمان ماندگاری و ... با فرایند های مرسوم هیدروژناسیون و اینتراستریفیکاسیون روغن را فراوری می نمایند یک راهکار جایگزین این روشها استفاده از لیپازها در حلال های آلی به منظور انجام واکنشهای هیدرولیز و اینتراستریفیکاسیون در یک راکتور غشایی است با استفاده از فرایند غشایی علاوه بر صرفه جویی زیاد در هزینه های انرژی از دماهای به مراتب پایین ترین برای انجام واکنشها استفاده می کنیم که این سبب کاهش آسیب های حرارتی به روغن می شود در این مقاله مکانیسم عمل و کاربرد بیوراکتورهای غشایی نظیر سیستمهای راکتور غشایی دوفازی سیستم های راکتور غشا امولسیون و سیستم های راکتور غشایی تک فازی و نیز مزایا و معایب این سیستم ها نسبت به هم مورد بررسی قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

چربی ها و روغنهای خوراکی ، اصلاح آنزیمی، امولسیفیکاسیون، راکتور غشایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177545>

