

عنوان مقاله:

بهینه سازی ویژگی های نوری فیلم خوراکی بر پایه ی ایزوله ی پروتئین خمر *Latirus sativus*

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

امین حسین زاده - دانشجویان دوره کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی ، دانشگاه آزاد اسلامی

امیرحسین الهامی راد - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی ، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار ، سب

محمدحسین حدادخداپرست - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد ، دانشکده ی کشاورزی

الناز میلانی - عضو هیات علمی جهاد دانشگاهی مشهد، پژوهشکده اقبال، گروه پژوهشی علوم

خلاصه مقاله:

ویژگیهای نوری یکی از مهمترین شاخصهای صنعت بسته بندی و فیلمهای خوراکی می باشد . در این پژوهش فیلم مرکب از ایزوله پروتئین خمر که از غلظتهای مختلف ایزوله پروتئین در محدوده 2 تا 11 درصد و گلیسرول به عنوان نرم کننده در محدوده 0/5 تا 7 درصد و اسید اولئیک در محدوده 0 تا 2 درصد در آن بکار رفته بود مورد بررسی قرار گرفت . با کاهش غلظت پروتئین و گلیسرول و افزایش غلظت اسید اولئیک شفافیت افزایش یافت . ازسوی دیگر با کاهش غلظت پروتئین و اسید اولئیک و افزایش درصد گلیسرول نمونه های فیلم روشن تر شد . غلظت ایزوله پروتئین به طور معنی داری ($P < 0.01$) نسبت به درصد گلیسرول و اسید اولئیک بر روی قرمزی رنگ نمونه های فیلم خوراکی تاثیر داشت . میزان زردی به طور معنی داری تحت تاثیر درصد ایزوله پروتئین و گلیسرول است ($P < 0.05$) . هر سه فاکتور غلظت پروتئین ، درصد گلیسرول و درصد اسید اولئیک بر روی شفافیت به طور معنی داری تاثیر گذار بود ($p < 0.01$) 1 درصد و اسید / (. ترکیب ایزوله پروتئین به میزان 2 درصد ، گلیسرول به میزان 5 اولئیک به میزان 1 درصد سبب بهینه شدن ویژگیهای نوری فیلم خوراکی حاصل گردید

کلمات کلیدی:

خمر ، ایزوله پروتئین ، فیلم خوراکی ، شفافیت ، رنگ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177850>

