

عنوان مقاله:

بررسی خواص و کاربرد های صمغ های بومی ایران

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

میلاد حدیدی - کارشناس ارشد مهندسی تکنولوژی مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علو

اورینا ضربایی

زیبا نادعلیان - کارشناس ارشد مهندسی تکنولوژی مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علو

خلاصه مقاله:

کربوهیدراتها فراوان ترین و متنوع ترین گروه ترکیبات آلی موجود در طبیعت هستند. عبارت هیدروکلوئید به مجموعه ای از پلی ساکاریدها و پروتیین ها اطلاق می شود که امروزه به دلیل عملکردهایی نظیر غلیظ کنندگی، ژل سازی محلول های آبی، پایداری کنندگی کف ها، امولسیون ها و پراکنش ها، ممانعت از تشکیل کریستال شکر و یخ و آزاد کردن کنترل شده عطر و طعم، به طور گسترده در صنایع مختلف به کار می روند. خواص رئولوژیکی ایجاد شده توسط صمغ برخواص ارگانولپتیک محصول و همچنین بر پذیرش آن توسط مصرف کننده تأثیر می گذارد. اساسا ویژگی های رئولوژیکی صمغ ها، به ویژه زمانی که در ترکیب مواد غذایی استفاده می شود و سبب ایجاد بافت و یا بهبود بافت در فرآورده های غذایی می گردند. که از اهمیت بالایی برخوردار است و از این ویژگی ها در صنعت در انتخاب اندازه و نوع پمپ ها، شیوه ی استخراج، استفاده از صافی ها و غیره نیز کمک می گیرند. با توجه به اهمیت هیدروکلوئیدها در صنایع غذایی و قیمت بالای این ترکیبات، توجه به صمغ های بومی به شدت گسترش یافته است. کشور ایران به دلیل داشتن آب و هوای مناسب جهت کشت و پرورش پوش های مختلف گیاهی بخصوص برای تولید صمغ هرای گوناگون ازجایگاه مناسبی برخوردار است. در این مقاله سعی می شود به بررسی خواص و کاربردهای برخی از مهمترین صمغ های بومی ایران پرداخته شود

کلمات کلیدی:

صمغ، کاربرد، خواص رئولوژیکی، توسعه مصرف

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177931>

