

عنوان مقاله:

بررسی اثر دیسپرسیون صمغ دانه به و ژئین در پایداری امولسیون روغن بذر کتان

محل انتشار:

پانزدهمین کنگره ملی و اولین کنگره بین المللی مهندسی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون کشاورزی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

شیدا مهرپرور - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی شاهرود، سمنان

احمد رجائی نجف آبادی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی شاهرود، سمنان

محمدهادی موحدنژاد - استادیار گروه مهندسی بیوسیستم، دانشکده کشاورزی دانشگاه صنعتی شاهرود، سمنان

خلاصه مقاله:

اهمیت تریبات زیست فعال در داشت رژیم غذایی سالم و کامل باعث شده تا توجه بسیاری به حفظ این ترکیبات شود. حفظ ترکیبات زیست فعال مانند اسید های چرب غیر اشباع، با استفاده از امولسیون پیگرینگ روغن های حاوی این اسید چرب ها، یکی از راه های مناسب و ایمن برای محافظت از این ترکیبات در برابر اکسیداسیون است. برای انجام تجزیه و تحلیل، بعد از تهیه دیسپرسیون صمغ دانه به و ژئین امولسیون ۳۰، ۲۰ و ۵۰ درصد روغن بذر کتان آماده شد. شایان ذکر است که با مشاهده میانگین اندازه ذرات و شاخص خامه ای شدن، هر سه امولسیون از پایداری بالایی برخوردار بوده و میانگین اندازه ذرات در تمامی امولسیون ها به جز امولسیون ۳۰ درصد پایین و یکنواخت بوده است. اما پتانسیل زتا امولسیون ها با ایجاد دافعه الکترواستاتیکی مناسب باعث پایداری بیشتر شد. بنابراین استفاده از صمغ ژئین و دانه به برای محافظت از ترکیبات زیستی می تواند یکی از بهترین راه ها باشد و احتمالاً به بهبود کیفیت مواد غذایی و داشتن رژیم غذایی خوب کمک می کند.

کلمات کلیدی:

امولسیون، پیگرینگ، روغن بذرکتان، ژئین، صمغ دانه به، اسید لینوئیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1813549>

