

عنوان مقاله:

مقایسه کیتوزان تولیدی از پوسته میگو به عنوان قوام دهنده در سس مایونز با کیتوزان تجاری و CMC

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 2، شماره 6 (سال: 1384)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسنده:

خلاصه مقاله:

کیتوزان از مشتقات داستیله شده کیتین می باشد که در سخت پوستان، بند پایان، دیواره سلولی برخی از قارچها، پوست (پولک) ماهی و پوسته میگو یافت می شود. هدف از این پژوهش بررسی کارایی کیتوزان استخراجی از پوسته میگو به عنوان یک ماده تثبیت کننده و قوام دهنده و تاثیرات آن بر بافت سس مایونز در مقایسه با کیتوزان تجاری و کربوکسی متیل سلولز بوده است. در این تحقیق ابتدا کیتوزان به روش شیمیایی از پوسته میگو استخراج شد. درصد استحصال کیتوزان برحسب وزن مرطوب پوسته ۱۷ درصد بود. میزان پروتیین و خاکستر و درجه داستیلاسیون کیتوزان تولیدی اندازه گیری شد و با کیتوزان تجاری مقایسه گردید. آنگاه تاثیر غلظتهای مختلف کیتوزان تولیدی بر خواص رئولوژیک سس مایونز بررسی و با کیتوزان تجاری و کربوکسی متیل سلولز مقایسه شد. ثبات امولسیون و ویسکوزیته نمونه های حاوی ۰.۱، ۰.۲ و ۰.۳ درصد از کیتوزان تولیدی تعیین شد. بالاترین ویسکوزیته سس مایونز در غلظت ۰.۳ درصد کیتوزان بدست آمد. همچنین نتایج تحقیق نشان داد که نمونه سس مایونز حاوی ۰.۲ درصد کیتوزان تولیدی از نظر ویسکوزیته، مشابه نمونه سس مایونز تجاری حاوی ۰.۲ درصد کربوکسی متیل سلولز می باشد. خواص حسی نمونه های سس تولیدی شامل رنگ، بو، عطر و طعم و بافت توسط گروه ارزیاب مورد ارزیابی قرار گرفت و نتایج موید این نکته بود که از نظر خواص حسی بین نمونه های حاوی غلظتهای مختلف کیتوزان تولیدی و نمونه های سس مایونز تجاری اختلاف معنی داری وجود ندارد. در نهایت این نتیجه گیری حاصل شد که در سس مایونز و سایر محصولات امولسیونی می توان از کیتوزان به عنوان یک ماده تثبیت کننده و قوام دهنده استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

کیتین، تثبیت کننده، قوام دهنده، سس مایونز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825256>

