

عنوان مقاله:

تأثیر شدت و زمان فراصوت بر روی راندمان و ویژگیهای عملکردی بتاگلوکان حاصل از آرد بولاف

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 17، شماره 109 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندها:

maryam shamshirsaz - Sari Agricultural Sciences and Natural Resources University

Ali Motamedzadegan - Sari Agricultural Sciences and Natural Resources University

Mehran Alami - Gorgan university of Agricultural Sciences and Natural Resources University

Mehdi Sheykharabi - .Food, drug, and natural products Health Research Center, Golestan University of Medical Sciences, Gorgan, Iran& Medical Cellular and Molecular Research Center, Golestan University of Medical Sciences, Gorgan, Iran

خلاصه مقاله:

بنا گلوکان ها پلی ساکاریدهای غیر نشاسته ای و هیدرو کلوفیدهای محلول در آب هستند، علاوه بر اهمیت قوام دهنده، پایدار کننده، امولسیفار، تشکیل دهنده ژل و جایگزین چربی در تولید فراوردهای لبنی، نانوایی، گوشتی، آرایشی، دارویی، صنایع شیمیایی و تولید خوراک دام کاربرد دارد. استخراج بنا گلوکان از غلات پیچیده است، استخراج با فراصوت نسبت به فرایند سنتی مزایایی ازجمله کاهش مصرف انرژی و حلال، راندمان بیشتر دارد. در این پژوهش تأثیر شدت امواج اولتراسونیک (۰، ۵۰، ۷۵ و ۱۰۰) درصد معادل با (۰، ۲۰۰، ۳۰۰ و ۴۰۰) وات و زمان (۰، ۵/۳ و ۷) دقیقه بر روی راندمان، بازیافت، رنگ و ویژگی های عملکردی بتاگلوکان استخراجی بررسی شد. نتایج نشان داد، شدت و زمان امواج فراصوت بر روی راندمان و بازیافت، رنگ، پایداری امولسیون، ظرفیت نگهداری آب، حلایت بتاگلوکان معنی دار بود ( $p < 0.05$ ). با افزایش شدت و زمان امواج فراصوت، راندمان، بازیافت، پایداری امولسیون، ظرفیت نگهداری آب و حلایت بتاگلوکان افزایش یافت. بیشترین راندمان استخراج (%۳۴/۳) و حلایت (%۶۸/۷۵) در نمونه با شدت ۴۰۰ وات در ۷ دقیقه مشاهده شد، همچنین بیشترین بازیافت (%۰۴/۵۲)، پایداری امولسیون (%۰۶/۶۹)، ظرفیت نگهداری آب (۲۱/۱۳ g/g) در نمونه با شدت ۳۰۰ وات در ۷ دقیقه نسبت به شاهد بود و مولفه a\* (%۶۶/۷۶) و b\* (%۲/۳) بود.

کلمات کلیدی:

β-glucan, Functional properties, Yield, Recovery, Ultrasonic :

لينك ثابت مقاله در پايجاه سيويليكا:

<https://civilica.com/doc/1825661>