

عنوان مقاله:

اندازه گیری قدرت تولید گاز پودرهای نانویی (بیکینگ پودر) با روش سریع حجم سنجی آزمایشگاهی

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 71 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

- دانش آموخته کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

- استاد تکنولوژی مواد غذایی، گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی

- دانشیار سنتز، دانشگاه علوم پزشکی تبریز

خلاصه مقاله:

چکیده پودر نانویی مهم ترین ماده ی حجم دهنده شیمیایی است که به منظور هوادهی در محصولات نانویی استفاده می شود، و موجب آماده سازی بهتر خمیر و پوکی و تخلخل در آن می شود. در این تحقیق قدرت تولید گاز چندین نمونه بیکینگ پودر با استفاده از روش نوین حجم سنجی سریع آزمایشگاهی (دستگاه چیتیک) اندازه گیری شده است. همچنین خصوصیات خمیر (وزن مخصوص) و ویژگی های فیزیکی کیک تولیدی (حجم، دانسیته ظاهری) مورد بررسی قرار گرفت. همبستگی روش های آزمایشگاهی حجم سنجی و خصوصیات حجمی کیک بررسی شد. در نهایت، با توجه به همبستگی بالایی که بین نتایج حاصل از آزمون چیتیک و ویژگی های فیزیکی کیک تولیدی مشاهده شد. می توان با استفاده از آزمون سریع چیتیک ویژگی های حجمی کیک حاصل از نمونه های مختلف پودر نانویی را بدون نیاز به پخت پیش بینی کرد.

کلمات کلیدی:

کلید واژگان: بیکینگ پودر، دی اکسیدکربن، دستگاه چیتیک، تولید گاز، حجم کیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828772>

