

## عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و عملکردی صمغ درخت زردآلو

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 65 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

- دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

## خلاصه مقاله:

چکیده صمغ های مترشحه ی گیاهی قدیمی ترین عوامل پایدار کننده و غلیظ کننده در مواد غذایی هستند که در صنعت غذا استفاده- گسترده ای دارند. در این میان صمغ های مترشحه از تنه ی درختان کمتر مورد بررسی علمی قرار گرفته است. در این پژوهش ترکیبات شیمیایی صمغ درخت زردآلو اندازه گیری شد و اثر دماهای مختلف (۲۵، ۳۰، ۴۰، ۵۰، ۶۰، ۷۰ و ۸۰ درجه سانتی گراد) بر حلالیت و ظرفیت حفظ آب صمغ درخت زردآلو مورد مطالعه قرار گرفت. اثر غلظت های مختلف (۵/۱، ۱، ۵/۵، ۱۰ درصد وزنی - حجمی) صمغ درخت زردآلو بر ظرفیت امولسیون کنندگی و پایداری امولسیون روغن در آب بررسی شد. نتایج نشان داد که افزایش دما سبب افزایش حلالیت صمغ درخت زردآلو می شود در حالی که ظرفیت حفظ آب به دلیل کاهش بخش نامحلول صمغ کاهش یافت. با افزایش غلظت صمغ زردآلو، ظرفیت امولسیون کنندگی و پایداری امولسیون روغن در آب افزایش یافت.

## کلمات کلیدی:

کلید واژگان: صمغ درخت زردآلو، ویژگی های عملکردی، ترکیبات شیمیایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829248>

