

عنوان مقاله:

بررسی میزان پایداری امولسیون تهیه شده به وسیله امولسیفایر لسیتین

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سیدعبداله حسینی شرقی - دانشجوی کارشناسی ارشد

سیدمهدی جعفری - استادیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

حبیب الله میرزایی - دانشیار

علی اصغری - استادیار

خلاصه مقاله:

پایداری امولسیون ها با افزودن موادفعال سطحی افزایش می یابد از آنجایی که مقدار امولسیفایر مورد استفاده روش تهیه و دمای نگهداری امولسیون می تواند پایداری امولسیون را تحت تاثیر قرار دهد این پژوهش به منظور بررسی تاثیر میزان غلظت سورفکتانت زمان هموژنیزاسیون و دمای نگهداری بر پایه امولسیون در برابر خامه ای شدن طراحی شده است جهت بررسی میزان غلظت و دورهموژنایزر امولسیونهایی با $1/5$ و $3/5$ و $4/5$ درصد لسیتین در مدت زمانهای هموژن 5 و $12/5$ و 20 دقیقه تهیه و در نهایت در دماهای 4 و 22 و 40 درجه سانتیگراد نگهداری گردید نتایج حاصل بیانگر این امر بود که افزایش غلظت لسیتین در سطح 1 درصد باعث افزایش پایداری امولسیون در برابر خامه ای شدن میشود باتوجه به نتایج بدست آمده می توان گفت که با ثابت ماندن فاز داخلی و خارجی و افزایش غلظت امولسیفایر امولسیون پایداریتر تشکیل خواهد شد.

کلمات کلیدی:

پایداری امولسیون، شاخص خامه ای شدن، لسیتین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205489>

