

عنوان مقاله:

تهیه و ارزیابی فیلم های نشاسته سیب زمینی ترکیب با ژلاتین گاوی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

فاطمه صادق حسنی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

عبدالرضا محمدی نافچی - اعضا هیئت علمی دانشگاه آزاد دامغان و لاهیجان

مهسا تبری

خلاصه مقاله:

در حال حاضر گرایش روبه رشد استفاده از مواد دوستدار محیط زیست با هدف جایگزینی مواد تخریب پذیر در نتیجه سبب کاهش آلودگی محیطی که نتیجه مقدار زیاد ضایعات پلاستیکی است میشود مواد دوستدار محیط زیست با کاربردهایی در بخش کشاورزی ساختمان صنایع غذایی هدف اصلی بسیاری از محققین است پلاستیکهای سنتزی مشتق شده نفتی در حال جایگزینی به وسیله پلیمرهای طبیعی زیست تخریب پذیر که از منابع طبیعی استخراج میشوند از قبیل نشاسته سلولز پلی کربولاکتیک هستند که عمدتاً در تولید پلاستیکهای زیستی برای بسته بندی کاربرد دارند هدف از این مطالعه بررسی تهیه فیلمهای نشاسته ای ترکیب شده با ژلاتین گاوی به منظور استفاده در بسته بندی مواد غذایی به جای کاربرد اولیه غیر قابل تجزیه و بازیافت میشود بدین منظور ژلاتین گاوی در غلظت های 5 و 10 و 15 درصد و پلاستی سائزر 40 درصد به نشاسته سیب زمینی اضافه شد در این مطالعه از مونهای فیزیکوشیمیایی نظیر میزان جذب آب عبوردهی نسبت به بخار آب و حلالیت در آب فیلم ها مورد بررسی قرار گرفت نتایج بدست آمده نشان داد که غلظت ژلاتین گاوی در محدوده بررسی اثر معنی داری ($p < 0/05$) روی میزان جذب آب عبوردهی نسبت به بخار آب و حلالیت دارد.

کلمات کلیدی:

فیلم خوراکی، نشاسته سیب زمینی، ژلاتین گاوی، حلالیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205698>

