

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر تیمارهای حرارتی بر صمغهای بومی ایران

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

عاکفه ضامنی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

مهدی کاشانی نژاد - دانشیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مهران اعلی - استادیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

فخرالدین صالحی - دانشجوی دکتری مهندسی صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

صمغها هیدروکلوئیدهایی هستند که با جذب آب سبب افزایش ویسکوزیته و در نتیجه پایداری برخی از سیستمهای غذایی میشوند از این نظر کاربرد گسترده ای در بسیاری از فرآورده های غذایی دارند ویژگیهای عملکردی متعدد هیدروکلوئیدها منجر به کاربرد گسترده آنها در محصولات غذایی میشود دانه ها از منابع قدیمی و سنتی صمغها هستند اکثر دانه ها حاوی مقادیر زیادی نشاسته جهت استفاده جوانه هستند و بسیاری هم حاوی پلیمرهای پلی ساکاریدی دیگر با خصوصیات مشابه صمغ ها می باشند که آنها را تبدیل به منابع مفیدی جهت استحصال هیدروکلوئیدها کرده است هیدروکلوئیدها یکی از مهمترین افزودنی هایی هستند که به علت قابلیت بالا در حفظ و کنترل مهاجرت آب و رشد کریستالهای یخ در محصولات غذایی کاربرد گسترده ای دارند و تاثیرات منفی ناشی از انجماد را کاهش میدهند قابلیت تشکیل ژل بیشترین تاثیر را در به حداقل رسانیدن آسیب های ناشی از کریستالهای یخ دارا است

کلمات کلیدی:

صمغ، تیمار حرارتی، ظرفیت امولسیون کنندگی، ظرفیت کف کنندگی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205856>

