

## عنوان مقاله:

بررسی اثر امولسیفایرها و پروتئین ها در کاهش کشش بین سطحی امولسیون آب در روغن

## محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

نقیسه واحدی - دانش آموزته دکتری صنایع غذایی (تکنولوژی مواد غذایی) دانشگاه فردوسی مشهد

مصطفی مظاهری طهرانی - دانشیار و عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

رسول کدخدائی - دانشیار و عضو هیئت علمی پژوهشکده علوم و صنایع غذایی خراسان رضوی

## خلاصه مقاله:

امولسیون ها فراورده هایی متشکل از دو فاز آبی و روغنی هستند که پایداری در برابر دوفاز شدن، از پارامترهای مهم موثر بر کیفیت آنهاست. برای پایداری امولسیون ها از امولسیفایرها در فاز روغنی و ترکیبات پروتئینی در فاز آبی استفاده می شود که برهم کنش این دو ترکیب، عامل اصلی پایداری امولسیون است. در این پژوهش، برای بررسی تاثیر امولسیفایرها و پروتئین ها در کاهش کشش بین سطحی و بالطبع پایداری امولسیون ترکیبات امولسیفایری در فاز روغنی و پروتئین ها در فاز آبی بکار گرفته شدند. به این منظور، از مونو و دی گلیسرید و PGPR به عنوان امولسیفایر در 5 سطح و کازئینات سدیم و آرد سویا به عنوان ترکیبات پروتئینی در 5 سطح استفاده شد. به طور کلی نتایج حاصل از ارزیابی مقادیر کشش بین سطحی نشان داد که پروتئین و امولسیفایر به صورت مستقل از هم عمل می کنند اما در سطوح خاصی از پروتئین، اثر سینرژیستی پروتئین و امولسیفایر آشکار شده و منجر به پایداری امولسیون می گردد.

## کلمات کلیدی:

اثر سینرژیستی، امولسیفایر، پایداری امولسیون، کازئینات سدیم، کشش بین سطحی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234497>

