

عنوان مقاله:

امولسیون های پایدار شده توسط پروتئین سوبا

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

حجت صادقی لاری - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، دانشکده صنایع غذایی، گرگان، ایران

محمد قربانی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، دانشکده صنایع غذایی، گرگان، ایران

علیرضا صادقی ماهونک - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، دانشکده صنایع غذایی، گرگان، ایران

سیدمهدی جعفری - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، دانشکده صنایع غذایی، گرگان، ایران

خلاصه مقاله:

پروتئین ها به طور گسترده ای به عنوان امولسیفایر برای تسهیل در شکل گیری، بهبود ثبات و ارائه خواص فیزیکوسیمیایی ویژه در امولسیون های روغن در آب استفاده می شود. تعدادی از پیشرفت های اخیر در درک توانایی انواع مختلفی از پروتئین ها به منظور بهبود این خواص عملکردی وجود دارند. این مقاله بر تأثیر ترکیب محلول (pH، قدرت یونی، قند، پلی ال ها، سورفکتانت، بیوپلیمرها) و تنش های محیطی (حرارت دهی، سرما، انجماد، خشک کردن) در ثبات امولسیون های پایدار شده توسط پروتئین های کروی تمرکز می کند و هدف از این پژوهش درک اساسی تر خصوصیات بین سطحی و عملکردی پروتئین در امولسیون ها، تأثیر شرایط محلول، واکنش های متقابل مواد تشکیل دهنده و تنش های محیطی بر عملکرد پروتئین می باشد.

کلمات کلیدی:

امولسیون، پروتئین، واسرشتی سطحی، واسرشتی حرارتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235671>

