

## عنوان مقاله:

آلوئه ورا جایگزین نشاسته در ماست صنعتی

## محل انتشار:

اولین همایش ملی تکنولوژی های نوین در شیمی و پتروشیمی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

## نویسنده:

سیده معصومه حسینی

## خلاصه مقاله:

در تولید ماست صنعتی جدید از گیاه آلوئه ورا بعنوان افزودنی مجاز برای سفت کردن ماست استفاده گردید. در تولید صنعتی ماست (فعلی) از نشاسته و کربو متیل سلولز بعنوان افزودنی مجاز جهت سفت کردن استفاده می شود، هدف استفاده از این گیاه در ماست رفع دو ایراد فوق بوده است ماده غذایی نشاسته چاق کننده و هضم کربومتیل سلولز سخت می باشد. گیاه آلوئه ورا ( آلوورا ) حاوی مشتقات هیدروکسی آنتراسن از جمله آلوئین های A2 و B - به میزان 04 ۵۲ درصد کل ترکیبات و مشتقات کرومون از جمله آلوئه رزین ۵ ، B ، A و C است. ترکیبات مهم دیگر گیاه آلوئه ورا ( آلوورا ) شامل قندها از جمله: گلوکز، مانوز و سلولز، آنزیم ها از جمله: اکسیداز، آمیلاز و کاتالاز، همچنین ویتامین هایی نظیر : E ، C ، B6 ، B2 ، B1 و اسید فولیک و مواد معدنی مانند: کلسیم، سدیم، منیزیم، روی، مس و کروم می باشند. همچنین به علت خواص ضد باکتری و قارچی که آلوئه ورا ( آلوورا ) دارد نیز می توان افزودنیهای رایج که جهت جلوگیری از قارچ و باکتری (نمک و...) به محصول نامبرده اضافه می گردد، حذف نمود

## کلمات کلیدی:

نشاسته، آلوئه ورا، ماست

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/244256>

