

عنوان مقاله:

نگرشی بر ویژگی فیلم های خوراکی بر پایه پلی ساکارید خارج سلولی کفیران

محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

عسل عامری نسب - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده مهندسی و فناوری کشاورزی، دانشگاه تهران، کرج، ایران

فرامرز خدائیان - دانشیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده مهندسی و فناوری کشاورزی، دانشگاه تهران، کرج، ایران

خلاصه مقاله:

هدف: در این مطالعه، امکان سنجی تولید و ویژگی های فیلم خوراکی حاصل از آگزوپلیساکارید کفیران استخراج شده از دانه های کفیر به منظور استفاده در صنایع مختلف غذایی و بسته بندی بررسی گردید. روش پژوهش: رفتار رئولوژیکی محلول فیلمساز، ویژگیهای مکانیکی، فیزیکی و حرارتی، نفوذپذیری به بخار آب و ریزساختار فیلم های شکل گرفته بر پایه کفیران مورد ارزیابی قرار گرفتند. نتایج و بحث: نتایج نشان داد که فیلم کفیران دارای ماهیت آبدوستی قوی و خواص مکانیکی ضعیفی است. استفاده از پلاستی سایزر گلیسرول در ترکیب محلول تشکیل دهنده فیلم با افزایش گرانیروی آن طی رفتاری سودوپلاستیک سبب بهبود ویژگی های مکانیکی و نفوذپذیری فیلم به بخار آب می گردد. محتوای رطوبتی و فعالیت آبی فیلمها با افزایش غلظت گلیسرول افزایش مییابد. با این وجود، گلیسرول تاثیر معنی داری روی ضخامت فیلم کفیران ندارد، اما افزایش آن دمای انتقال شیشههای فیلمها را به دلیل برقراری ساختار مولکولی متراکمتر کاهش می دهد. نتیجه گیری کلی: به نظر می رسد، استفاده از این فیلم ها در آینده بتواند تحولی شگرف در عرصه صنایع بسته بندی و غذایی با محوریت عرضه محصولات تازه به بازار تولید را فراهم نماید.

کلمات کلیدی:

کفیران، فیلم خوراکی، نگهداری مواد غذایی تازه، بسته بندی، پلاستی سایزر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267162>

