

عنوان مقاله:

بررسی کاربردهای اسیدگلوکونیک و مشتقاتش در صنایع غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسنده:

آرزو کرمی مقدم - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی (علوم و صنایع غذایی) دانشگاه علوم و تحقیقات

خلاصه مقاله:

دنیای مدرن امروزی به دنبال راهکارهایی است تا با درک بهتر این رابطه بتواند با تغذیه ای مناسب علاوه بر تامین نیازمندی های اولیه بدن، سلامت و افزایش طول عمر مصرف کننده را نیز تضمین نماید. بنابراین در حال حاضر توجه بسیاری از دانشمندان علم مواد غذایی معطوف به غذاهایی است که ضمن تامین سلامتی، اهداف خاصی را نیز دنبال نماید. در گذشته بیشتر غذاها به طور مستقیم از منابع طبیعی تولید و مصرف می شد و اغلب بدون هزینه های جانبی به دست مصرف کننده می رسید، اما امروزه برای تهیه محصولات غذایی در کارخانه های صنایع غذایی از افزودنی ها استفاده می شود. از خواص ضد میکروبی افزودنی ها علاوه بر تامین ایمنی می توان بر طولانی تر شدن عمر نگهداری مواد غذایی و کاهش ضایعات اشاره کرد. از جمله این مواد می توان اسید گلوکورونیک و مشتقات آن به ویژه گلوکونات سدیم را نام برد تولید گلوکونیک اسید از اکسیداسیون (دهیدروژناسیون) ساده گلوکز در حضور کاتالیزور گلوکزاکسیداز حاصل می شود باکتری های استیک اسید و سودوموناس ساواستائوئی اولین کشتهای مصرفی جهت تولید گلوکونیک اسید به شمار می روند. که جزء طبیعی آبمیوه ها و عسل بوده و استر درونی آن یعنی گلوکونودلتالاکتون در ابتدا یک طعم شیرین اولیه دارد که بعدا به طعم اسیدی گرایش پیدا می کند. مصرف آن در گوشت و فراورده های لبنی خصوصا در فراورده های پخته شده که در آنها به عنوان فاکتور وراورنده عمل می نماید مشهود است. به عنوان فاکتور طعم دهنده در لیموناد و نیز به عنوان فاکتور جذب کننده چربی احیا در پیراشکی و نان بستنی مورد مصرف قرار می گیرد. مواد غذایی محتوی د.گلوکونو.دلتا لاکتون شامل کشک bean، ماست، پنیر Cottage، نان، گوشت و شیرینی می باشند. از گلوکونیک اسید به طور اختصاصی جهت اجتناب از تشکیل Milk stone در صنایع لبنیان و پاکسازی قوطی های آلومینیومی استفاده می کنند. اسید گلونیک و مشتقاتش با توجه به کاربردهای آنها به عنوان یکی از بهترین افزودنی ها در صنایع غذایی مورد استفاده قرار می گیرند.

کلمات کلیدی:

گلوکونیک اسید، افزودنی، گلوکونات سدیم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267293>

