

عنوان مقاله:

بررسی اثر نسبت های مختلف صمغ دانه قدومه شهری- ایزوله پروتئین دانه خلر، بر ویژگی های فیزیکی، مکانیکی، بازدارندگی و رنگ فیلم زیست تخریب پذیر حاصل از آن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

سیده الهام ابراهیمی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

آرش کوچکی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

محبت محبی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

الناز میلانی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

بسته بندی های زیست تخریب پذیر که قابلیت مصرف به همراه ماده غذایی را دارند، به دو دسته فیلم ها و پوشش های خوراکی تقسیم می شوند. فیلم های خوراکی به صورت لایه ای نازک تولید شده و مانند پلیمر های سنتزی یا برای بسته بندی ماده غذایی به کار می روند و یا در لایه لای اجزای تشکیل دهنده ماده غذایی قرار داده می شوند. هدف از این پژوهش، بررسی اثر نسبت های مختلف صمغ دانه قدومه شهری- ایزوله پروتئین دانه خلر بر ویژگی های فیزیکی (دانسیته، میزان رطوبت)، مکانیکی (درصد کشیدگی و استحکام کششی)، تراوش پذیری به بخار آب و رنگ فیلم ترکیبی تهیه شده از آن می باشد. بدین منظور، محلول فیلم با 1/5 درصد ماده خشک و نسبت های مختلف ایزوله پروتئین و صمغ در چهار سطح 20:80، 40:60، 60:40 و 80:20 تهیه گردید. به عنوان نرم کننده از گلیسرول (با غلظت ثابت 60 درصد ماده خشک) استفاده شد. نتایج نشان داد که با کاهش نسبت صمغ در فرمول تهیه فیلم، میزان استحکام کششی، میزان کش آمدگی، دانسیته و میزان رطوبت و درخشندگی فیلم (پارامتر L^*) کاهش یافت و رنگ فیلم به سمت سبز و آبی سوق داده شد.

کلمات کلیدی:

فیلم زیست تخریب، صمغ قدومه شهری، ایزوله پروتئین خلر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267484>

