

عنوان مقاله:

بررسی هیدروکلوئیدهای آلژینات، آگار، زانتان، کیتین و کیتوزان از جنبه های گوناگون

محل انتشار:

نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت راهبردی فراگیر در سلامت غذا (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

مسعود شفاف زونزبان - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، گروه صنایع غذایی، سبزوار، ایران

آیدا دادخواه - دانشجوی دکتری تخصصی گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، گروه صنایع غذایی، سبزوار، ایران.

سارا رنجبر - دانشجوی دکتری تخصصی گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، گروه صنایع غذایی، سبزوار، ایران.

خلاصه مقاله:

صمغ ها و در کل هیدرو کلوئیدها، بدلیل ویژگی های خاص خود مانند، قابلیت جذب میزان بالای آب دارای کاربرد گسترده ای در فرآورده های غذایی هستند و استفاده از آن ها در برخی موارد قابلیت تغییر زیادی در فرمولاسیون ایجاد می کند. در این تحقیق مروری، مطالعه ای بر روی صمغ های آلژینات، آگار، زانتان و همچنین هیدروکلوئیدهای کیتین و کیتوزان از لحاظ منبع تهیه، ویژگی های آن ها، نحوه فراهم سازی و نحوه شناسایی برخی از آن ها، کاربردشان به همراه واکنش های تداخلی با برخی مواد، اثرات جانبی مصرف آنها همراه با دوز مناسب مصرف آن ها و قیمت تقریبی آنها جهت شناخت بهتر و کاربرد با دقت بیشتر صورت گرفته است.

کلمات کلیدی:

آلژینات، آگار، زانتان، کیتین، کیتوزان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/268131>

