

## عنوان مقاله:

بررسی افزودن مقادیر متفاوت روغن زیتون بر ویژگیهای فیلم خوراکی بر پایه متیل سلولز

## محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

ساناز قاسمی گورتی - دانشجوی کارشناسی دانشگاه سمنان

منصوره سلیمانی فرد - دانشآموخته ی کارشناسی ارشد دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

## خلاصه مقاله:

یکی از ویژگی های کاربردی سلولز و مشتقات آن، قابلیت استفاده از آنها در تولید فیلمهایی با خواص ظاهری و مکانیکی مطلوب میباشد ولی از طرفی مشکل اصلی آن همانند سایر زیست پلیمرها آبدوستی نسبتاً بالای آن میباشد. در این تحقیق اثرات سطوح مختلف روغن زیتون (صفر، 10، 20، 30% w/w) به عنوان یک ماده آبریز بر ویژگیهای فیلم خوراکی بر پایه متیل سلولز مورد بررسی و مقایسه قرار گرفت. نتایج نشان داد که با افزایش روغن زیتون تا یک حد معین، نفوذپذیری به بخار آب بطور موثری کاهش مییابد. همچنین مشاهده گردید افزایش غلظت روغن زیتون موجب افزایش اندیس زردی و موجب تولید فیلمهای مات گردید. کدورت فیلمها بهعنوان تابعی از غلظت روغن زیتون افزایش یافت. همچنین نتایج نشان داد که با افزایش روغن زیتون تا یک حد معینمیزان جذب رطوبت بطور موثری کاهش مییابد (حدود 5/5 درصد با افزودن روغن زیتون به عنوان یک مادهی هیدروفوب، حلالیت نمونهها به طور معنی داری کاهش یافته و به 9/5 درصد برای فیلمهای امولسیونه با 30 درصد روغن زیتون رسید. مطالعه خواص مکانیکی نشان که روغن زیتون اثر نرم کنندگی بر روی فیلم دارند و منجر به کاهش مقاومت مکانیکی و افزایش انعطاف پذیری میگردد

## کلمات کلیدی:

متیل سلولز، روغن زیتون، فیلم خوراکی، ویژگیهای مکانیکی، نفوذپذیری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297159>

