

عنوان مقاله:

بررسی اثر افزودن نانوذرات کیتوزان و اسانس دارچین بر ویژگی های فیزیکی - مکانیکی فیلم خوراکی تهیه شده از زئین ذرت

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

نوشین واحدی کیا - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه غیرانتفاعی خزر

بهجت تاج الدین - عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی کرج

طیبه امیدی - کارشناس پژوهش‌سازمان پژوهش‌های علمی و فناوری عصر انقلاب

خلاصه مقاله:

منظور رفع مسائل زیست محیطی و اقتصادی استفاده از پلاستیک ها در صنعت، امروزه فیلم ها و پوشش خوراکی بر پایه پلی ساکاریدها، پروتئین ها، لیپیدها و ترکیبی از آنها وارد بسته بندی شده است. این پوشش ها میتوانند برخی افزودنی ها نظیر نانوذرات و اسانس روغنی را در خود جای دهند. در این پژوهش، اثر افزودن نانوذرات کیتوزان (4 درصد وزنی-وزنی محلول فیلم) و اسانس روغنی دارچین (2% وزنی-وزنی محلول فیلم) بر فیلم خوراکی تهیه شده از زئین ذرت با اندازه گیری پارامترهای مکانیکی (استحکام کششی و ازدیاد طول)، فیزیکی (رنگ، نفوذپذیری به بخار آب) ارزیابی گردید. بر اساس نتایج به دست آمده، ترکیب هم زمان نانوکیتوزان و اسانس دارچین سبب بهبود خواص مکانیکی و نفوذپذیری به بخار آب و جذب آب شده، میزان شفافیت، یکنواختی ساختار را کاهش میدهد $P < 0/05$

کلمات کلیدی:

اسانس روغنی دارچین، پوشش خوراکی پروتئینی، نانوذرات کیتوزان، نفوذپذیری به بخار آب، ویژگی های مکانیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297185>

