

## عنوان مقاله:

بهبود ویژگی پوشش خوراکی متیل سلولز با افزودن درصد های مختلف گلیسرول

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

## 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 فیلمهای حاصل ماهیتی خشک و شکننده دارند. فیلم ها و پوشش های خوراکی نیاز به این دارند که دارای خاصیت الاستیسیته و انعطاف پذیری خوب، شکنندگی کم، سفتی بالا، باشند و از شکافتن و ترک خوردن در زمان نگهداری و حمل و نقل جلوگیری شود. در این تحقیق اثرات سطوح مختلف گلیسرول 10 و 20 و 30% (w/w) به عنوان نرم کننده ی خوب برای زیست پلیمرها، بر ویژگیهای فیلم خوراکی برپایه متیل سلولز مورد بررسی و مقایسه قرار گرفت. نتایج نشان داد که افزایش غلظت گلیسرول موجب افزایش نفوذپذیری به بخار آب گردید (تقریباً 30/5%). رنگ سنجی توسط هانتربل نشان داد که افزایش گلیسرول موجب کاهش اندیس زردی میگردد. علاوه بر این با افزایش میزان گلیسرول، حلالیت در آب فیلمها افزایش مییابد. مطالعه خواص مکانیکی نشان داد که گلیسرول تأثیر معنی داری بر کاهش مقاومت مکانیکی و افزایش انعطاف پذیری دارد.

## کلمات کلیدی:

متیل سلولز، فیلم خوراکی، گلیسرول،

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297244>

