

عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد پکتین در صنعت غذا

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

الهام عطائی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

فرامرز خدائیان - دانشیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه تهران

خلاصه مقاله:

پکتین به عنوان عامل ژل ساز، قوام دهنده، و پایدار کننده در غذاها، و به مقدار کمتر در داروسازی استفاده می شود. اساساً، پکتین برای کنترل آب در محصولات و برای کمک به تشکیل بافت مطلوب استفاده می شود. هنگام انتخاب مناسب ترین نوع پکتین برای کاربرد های ویژه، یک تعداد فاکتور باید در نظر گرفته شود. اولین مورد این است که چه ویژگی کاربردی مد نظر می باشد: تشکیل ژل مد نظر است، قوام دهنده، امولسیفایری یا پایدار کنندگی یا اینپکتین می خواهد به عنوان یک محافظت کننده پروتئین عمل کند. هنگامی که هدف مشکل شد، باید به فاکتور های خارجی که در کارائی پکتین نقش بازی می کنند توجه شود. در این جا به معرفی مهمترین کاربرد های پکتین در برخی از محصولات غذایی و شرایط استفاده بهینه از آنها را بررسی کرده ایم

کلمات کلیدی:

پکتین، محصولات غذایی، قوام دهنده، پایدار کنندگی، شرایط بهینه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297350>

