

عنوان مقاله:

سوکسنیله کردن نشاسته ذرت و اثر آن بر تعدادی مشخصه های فیزیکی شیمیایی نشاسته اصلاح شده

محل انتشار:

هفتمین همایش ملی دانشجویی مهندسی شیمی (سال: 1386)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

الهام عبدالله زاده - مرکز تحقیقات صنایع غذایی و بیوتکنولوژی ساختمان مهندسی شیمی یدانشگاه

فرزانه وهاب زاده - مرکز تحقیقات صنایع غذایی و بیوتکنولوژی ساختمان مهندسی شیمی یدانشگاه

خلاصه مقاله:

در تحقیق حاضر ، فرآیند استری شدن نشاسته ذرت با توجه به متغیر عملیاتی PH مخلوط واکنش مورد مطالعه قرار گرفته است (PH: 7,8,9) . همچنین تاثیر این متغیر بر دو مشخصه فیزیکی شیمیایی نشاسته، ظرفیت تورم و شفافیت خمیر بررسی شده است . در این فرآیند استری شدن نشاسته ، درجه جانیشینی گروه های هیدروکسیل (DS) با افزایش PH واکنشی از 7 به 8 به حد 7% از مقدار 0.0238 تا 0.025 افزایش یافته و با افزایش PH از 8 به 9 تا 0.0214 کاهش می یابد.

کلمات کلیدی:

نشاسته OSA ، ظرفیت تورم- شفافیت خمیر - سنتز استر - نشاسته سوکسنیله

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/31113>

