

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی نشاسته فسفات و اتصال عرضی سیب زمینی در مقایسه با نشاسته طبیعی

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سپیده صادقی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی دانشکده کشاورزی گروه علوم و صنایع غذایی یاسوج

محسن رادی - عضو هیئت علمی گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد یاسوج، دانشکده کشاورزی، باشگاه پژوهشگران جوان، یاسوج

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق اصلاح نشاسته سیب زمینی به منظور بهبودی خواص عملکردی آن و بررسی تغییرات فیزیکوشیمیایی بوجود آمده بود تولید نشاسته اصلاح شده می تواند خواص عملکردی جدیدی در نشاسته ایجاد کند. جهت اصلاح نشاسته سیب زمینی از طریق فسفات کردن از دی سدیم هیدروژن اورتوفسفات آنهیدروس و برای اصلاح به روش اتصال عرضی از فسفریل کلراید استفاده گردید. بر روی نشاسته طبیعی و نشاسته های اصلاح شده آزمایشات اندازه گیری رنگ، درصد رطوبت و شفافیت محلول بررسی شد روشنایی نشاسته اتصال عرضی شده بیشتر از نشاسته طبیعی و نشاسته فسفات بود. درصد رطوبت نشاسته اتصال عرضی شده از نشاسته فسفات بیشتر و نشاسته طبیعی دارای درصد رطوبت کمتری نسبت به نشاسته های اصلاح شده بود همچنین شفافیت نشاسته فسفات از نشاسته طبیعی و اتصال عرضی بیشتر بود.

کلمات کلیدی:

فسفات، اتصال عرضی، فیزیکوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334148>

