

عنوان مقاله:

مقایسه تاثیر امولسیفایر SMS و امولسیفایر SPL بر روی ماندگاری مخمرنانوایی ساکارومایسس سروبیزیه

محل انتشار:

همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

حسین قهرمانی - استادیار و عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد قوچان دانشگاه آزاد قوچان

سیدرضا محمودزاده آخرت - کارشناس ارشد مهندس یکشاوری علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد قوچان

جعفرقلی جعفری - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی شیمی دانشگاه آزاد قوچان

محسن پرهیزکار - کارشناس مهندسی شیمی دانشگاه آزاد قوچان

خلاصه مقاله:

امولسیفایر ها بعنوان یکی از افزودنیهای مهم نقش بسزایی در صنایع غذایی بعهده دارند در صنعت تولید مخمرنانوایی نیز امولسیفایرها بانقشی که در بهینه سازی کیفیت محصول با ایجاد پوششی در اطراف سلول و حفظ محصول از استرسهای اکسیداتیو در هنگام خشک سازی و کمک بخروج بهتر آب از مخمر و کمک به بهتر آبیگری محصول در هنگام حل نمودن محصول خشک به جهت فعال سازی مجدد آنزیمی شده که باعث افزایش کیفیت و حفظ قدرت و رآوری و افزایش زمان ماندگاری مخمرنانوایی می گردند در این تحقیق از امولسیفایر نوع SMS به مقدار 1.2 درصد W/W نسبت به ماده خشک به کیک مخمر نانوائی ماده خشک 28 درصد اضافه گردید و سپس کیک بصورت گرانولهای بسیار ریزی در درایی از نوع پیوسته خشک شد این آزمایش برای نوع امولسیفایر SPL نیز به همین منوال اجرا گردید هر تیمار 5 بار تکرار شد سپس از موم اندازه گیری ماندگاری بر اساس میزان گاز CO₂ تولیدی از مخمرهای خشک حاصله از تیمارها در دستگای بنام SJA انجام گرفت و نتایج ماندگاری مخمرهای حاصله از هر دو نوع امولسیفایر با هم مقایسه گردیدند

کلمات کلیدی:

مخمرنانوایی ، امولسیفایر ، مدت زمان ماندگاری ، خشک سازی ، SP ، SMS

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/339318>

