

عنوان مقاله:

بررسی اثر صمغ دانه ریحان، آلومین و pH بر پایداری و خامه ای شدن امولسیون روغن در آب

محل انتشار:

نخستین همایش بین المللی صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

پگاه کالیراد - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی تجن، قائمشهر

علی معتمدزادگان - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

سعید میرعرب رضی - دانشجوی دکتری گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

شبنم حمزه - مربی گروه علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی تجن، قائمشهر

خلاصه مقاله:

در این پژوهش تاثیر مقدار پروتئین (آلبومین)، میزان صمغ (دانه ریحان) و pH بر پایداری و خامه ای شدن امولسیون بررسی شد. نتایج نشان داد که میزان خامه ای شدن در روزهای اول، هفتم و چهاردهم نمونه های امولسیونی حاوی 1/0 و 3/0 درصد آلومین به صورت معنی داری بیشتر از سایر تیمارها بود. طی روز چهاردهم نمونه های حاوی 5/0 و 5 درصد آلومین کمترین میزان خامه ای شدن را داشتند. میزان پایداری امولسیون حاوی 5/0 درصد آلومین به صورت معنی داری بیشتر از سایر نمونه ها بود و در امولسیون حاوی 1/0 درصد آلومین کمترین پایداری مشاهده شد. در امولسیون حاوی صمغ دانه ریحان، در روز هفتم و چهاردهم میزان خامه ای شدن در نمونه حاوی 3/0 درصد صمغ دانه ریحان به صورت معنی داری بیشتر از سایر نمونه ها بود. نتایج بدست آمده نشان داد بیشترین پایداری مربوط به امولسیون حاوی 15/0 صمغ دانه ریحان بود و کمترین پایداری نیز در نمونه حاوی 3/0 درصد صمغ دانه ریحان مشاهده شد. میزان پایداری امولسیون 5/0 درصد پروتئین و 15/0 صمغ دانه ریحان با کاهش pH از 5/6 به 5/3 کاهش یافت. میزان خامه ای شدن با کاهش pH طی روزهای اول، هفتم و چهاردهم افزایش یافت

کلمات کلیدی:

آلبومین، امولسیون، پایداری، خامه ای شدن، صمغ ریحان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/479917>

