

عنوان مقاله:

بررسی اثر اسانس روغنی مرزه خوزستانی (Satureja khuzestanica) بر خواص مکانیکی و ریزساختاری فیلم های خوراکی فعال نشاسته ای

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

ملیحه منظمی - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، پردیس علوم و تحقیقات خوزستان، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، اهواز، ایران

حسن برزگر - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان، اهواز، اهواز، ایران

علی فضل آرا - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، اهواز، ایران

خلاصه مقاله:

از ویژگیهای مطلوب برای هر بسته بندی، بازیافت آسان و ایجاد کمترین خسارت به محیط زیست است و تولید فیلم و پوشش های خوراکی از پلیمرهای طبیعی به علت قابلیت خوراکی بودن و سازگاری زیستی توجه همگان را به خود معطوف داشته است؛ لذا در این پژوهش اثر اسانس گیاه مرزه خوزستانی بر خواص مکانیکی و ریزساختاری فیلم های خوراکی و فعال نشاسته ای بررسی شد. در این تحقیق، ارزیابی ریزساختار فیلم ها بوسیله میکروسکوپ الکترونی روبشی و دستگاه مادون قرمز انجام شد. جهت تولید فیلم ها اسانس مرزه در غلظتهای (0، 5/0، 75/0، 1 و 2 درصد) به محلول افزوده شد. نتایج بدست آمده از بررسی ریز ساختار فیلم تأیید کننده ی وجود اسانس با درصدهای متفاوت در فیلم بود؛ همچنین متناسب با نتایج مورفولوژی سطح و مقطع، اسانس به شکل نسبتاً خوبی در دیسپرسیون نشاسته سیب زمینی توزیع شده بود و با افزایش غلظت اسانس روغنی، درصد کشش پذیری روند افزایشی کاهشی و استحکام کششی روند کاهشی معنا داری ($p < 0.05$) از خود نشان داد.

کلمات کلیدی:

مرزه خوزستانی، فیلم، نشاسته، ریزساختار، استحکام کششی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/479936>

