

عنوان مقاله:

مروری بر انواع آنزیمهای مورد استفاده در فراوری نشاسته برای تولید شربت ذرت با فروکتوز بالا

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

کریم راکی سلیمی - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی کرج، دانشگاه تهران، کرج، ایران، گروه توسعه دانش شرکت صنعتی و پژوهشی زر، کرج، ایران

امین سیدیعیوبی - گروه توسعه دانش شرکت صنعتی و پژوهشی زر، کرج، ایران

محسن امینی - گروه توسعه دانش شرکت صنعتی و پژوهشی زر، کرج، ایران

آرش سلطانی - گروه توسعه دانش شرکت صنعتی و پژوهشی زر، کرج، ایران

خلاصه مقاله:

نش-اس-ته مهمترین فراورده ذخیره ای بس-یاری از محص-ولات کشاورزی مهم تجاری مانند گندم، برنج، ذرت، تاپیوکا و سیب زمینی اس-ت. در س-الیا ن اخیر ص-نعت فراوری نش-اس-ته در دنیا و ایران گسترش زیادی کرده است که در بسیاری از آنها از فرایند قدیمی هیدرولیز اس-یدی نش-استه استفاده نمی شود و از تکنولوژی آنزیم های تجزیه کننده نشاسته برای تولید مالتودکسترین ، نشاسته های اصلاح شده و شربت های گلوکز و فروکتوز استفاده میکنند. در حال حاضر این گروه از آنزیمها 30 % از تولید کلی آنزیم ها در دنیا را تش-کیل میدهد. مهمترین کاربرد نش-اس-ته تولید گلوکز میباش-د که میتوان آن را در فرایندهای تخمیری اس-تفاده کرد و س-ایر محص-ولات مانند اتانول، اس-یدهای آمی نه یا اس-یدهای آلی را تولید کرد ولی بیش-ترین کاربرد گلوکز تولید دکستروز بلوری، شربت دکس-تروز و شربت ذرت با فروکتوز بالا میباشد. در این مقاله مروری آنزیم های مختلف مورد استفاده و مراحل مختلف تولید شربت ذرت با فروکتوز بالا بررسی شده است

کلمات کلیدی:

فراوری نشاسته، شربت ذرت با فروکتوز بالا، آمیلاز، ایزومراز، کاربردهای نشاسته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563719>

