

## عنوان مقاله:

مطالعه ویژگی های فیزیکی و رئولوژیک امولسیون های حاوی پلی ساکارید استخراجی از برگ درخت کنار

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

فرزانه حیدری - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

وحید سماواتی - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی رامین، ملاتانی، خوزستان، ایران

احمد زندمقدم - استاد گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

## خلاصه مقاله:

در این تحقیق ویژگی های فیزیکی و رئولوژیکی امولسیون های حاوی پلی ساکارید استخراج شده از برگ درخت کنار (*Ziziphuspersica*) و روغن هسته انگور مورد بررسی قرار گرفت. برای این منظور امولسیون هایی با غلظت های مختلف پلی ساکارید استخراج شده از برگ درخت کنار (0/5 تا 2%) و روغن هسته انگور (2 تا 10%) تهیه گردید. در بررسی ویژگی های رئولوژیکی، از مدل قانون توان جهت پیش بینی و تعیین رفتار جریان امولسیون ها استفاده گردید. نتایج نشان داد که مدل قانون توان، مدل رئولوژیک مناسب برای توصیف رفتار جریان نمونه های امولسیونی می باشد. بعلاوه نتایج حاکی از آن بود که با افزایش غلظت پلی ساکارید استخراج شده از برگ درخت کنار و روغن هسته انگور اندیس جریان کاهش و اندیس قوام افزایش یافت. همچنین تمام نمونه های امولسیونی رفتار رقیق شونده با برش از خود نشان دادند. به علاوه، افزایش غلظت پلی ساکارید استخراج شده از برگ درخت کنار و روغن هسته انگور باعث کاهش اندیس لایه خامه و پایداری فیزیکی بیشتر امولسیون ها گردید. میزان پلی ساکارید استخراج شده از برگ درخت کنار در امولسیون ها با اندازه ذرات موجود رابطه عکس داشت در حالیکه غلظت روغن هسته انگور با اندازه ذرات موجود در امولسیون رابطه مستقیم داشت.

## کلمات کلیدی:

پلی ساکارید، درخت کنار، امولسیون، رئولوژی، اندازه ذرات، اندیس لایه خامه

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563782>

