

عنوان مقاله:

بررسی رفتار رئولوژی محلول فیلم بسته بندی خوراکی حاصل از موسیلاژ دانه میوه ی به تحت تاثیر دو نوع نرم کننده

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

مریم داوطلب - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه غیرانتفاعی خزر محمودآباد

محبوبه کشیری - عضو هیات علمی گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

اطلاعات رئولوژی محلول میتواند در شناسایی ترکیبات آن محلول کمک فراوانی کند. محلول موسیلاژ دانه به برای تولید فیلم خوراکی استفاده شد. از عوامل تاثیرگذار بر فیلم خوراکی، نرم کننده میباشد که میتواند انعطاف پذیری بسته بندی، نفوذپذیری و عوامل فیزیکی و شیمیایی مختلف بسته بندی را تحت تاثیر قرار دهد. بررسی ویژگیهای رئولوژی از روشهای معتبر و حساسی است که میتواند برای پیش بینی رفتار نهایی هریک از ترکیبات در بسته بندی مفید باشد. ویژگی های رئولوژی محلول فیلم موسیلاژ دانه به تحت تاثیر عملکرد دو نوع نرم کننده گلیسرول و سوربیتول بررسی شد. سطح ذخیره (G') و مدول افت (G'') کمتر نرم کننده گلیسرول نسبت به سوربیتول میتواند اثر نرم کنندگی بیشتر آن را توجیح کند زیرا سبب افزایش تحرک و فاصله بین زنجیره انعطاف پذیری میشود. همچنین مقایسه ویسکوزیته ظاهری میتواند پیش بینی کند نرم کننده مذکور از لحاظ حذف حباب در فیلم نهایی چه مشکلی ایجاد خواهد کرد که کم بودن مقدار آن برای هر دو نوع نرم کننده در سرعت های برشی بالا، میتواند مناسب بودن این دو نوع نرم کننده را تعیین کند.

کلمات کلیدی:

رئولوژی، فیلم خوراکی، نرم کننده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564033>

