

## عنوان مقاله:

بررسی خواص رئولوژی صمغ حاصل از غلاف درونی دانه باقلا

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

## نویسندگان:

نیلوفر تقی زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

وحید حکیم زاده - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

## خلاصه مقاله:

استفاده از صمغ ها در فرایندهای مختلف غذایی (پایدار سازی نوشابه ها، استفاده از جایگزین های چرب-ی، ریزپوش-انی و ت-امین خصوصیات دهانی مناسب) مستلزم شناخت دقیق خصوصیات عملکردی آنها می باشد. تعیین خصوصیات شیمیایی و عملکردی انواع صمغ از ابعاد گوناگون مورد توجه است که بررسی و تعیین خصوصیات فیزیکی شیمیایی انواع صمغ و گونه های مختلف آن می تواند مبنایی برای مقایسه آنها با یکدیگر یا با سایر هیدروکلوئیدها باشد و قابلیت استفاده از آنها را برای تولد و توسعه محصولات غذایی دارویی و آرایشی و شیمیایی موجود یا محصولات جدید نشان دهد. زیرا تفاوت در ساختار شیمیایی صمغ ها باعث تفاوت در ویژگی های عملکردی آنها می شوند و به همین دلیل بر کارایی و کاربرد آنها تاثیر می گذارد. صمغ غ-لاف باقلا یکی از محصولات با ارزش حاصل از عصاره گیری غلاف باقلا است و به عنوان یکی از ضایعات کشاورزی با دسترسی آسان و نسبتا ارزان تلقی می گردد. هدف از این تحقیق بررسی خواص رئولوژیک صمغ غلاف باقلا بود. رفتار جریان صمغ باقلا در سه دما 60,40,20 درجه سانتیگراد و سه غلظت 0/5، 2/5 و 5 درصد وزنی حجمی بررسی شد و به صورت نمودار نشان داده گردید.

## کلمات کلیدی:

خواص رئولوژیک، رفتار جریان، صمغ، غلاف باقلا

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564346>

