

عنوان مقاله:

استخراج صمغ حاصل از غلاف درونی دانه باقلا و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی آن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

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:

صمغ ها پلی ساکارید های طبیعی حاصل از گیاهان مختلف اند و باقلا از جمله گیاهانی است که صمغ حاصل از پوسته داخلی آن می تواند دارای کاربرد های گسترده ای در صنایع غذایی دارویی و نساجی داشته باشد. این صمغ خواص قوام دهن-دگی و پایدار کنندگی مناسبی دارد و با توجه به لزوم بهره گیری از صمغ های جدید با قابلیت های تجزیه پذیری زیستی و عملکردی مناسب اهمیت زیادی به خود اختصاص داده است. این صمغ می تواند جایگزین مناسبی برای صمغ های مرس-وم نظی-ر گ-وار و خرنوب باشد و می تواند جایگزین مناسبی برای صمغ های وارداتی باشد. باقلا به طور گسترده کشت می شود و به راحتی در دسترس می باشد همچنین از لحاظ قیمت مقرون به صرفه است. هدف از این-آزم-ون بررسی-ی درص-د رطوب-ت، ماده خش-ک، خاکستر، پروتئین، pH، رنگ سنجی، خصوصیات جذب آب، حلالیت، ویسکوزیته صمغ باقلا بود. این تحق-ق بع-د از اس-تخراج خواص فیزیکوشیمیایی و تغذیه ای آن شامل pH و مقدار خاکستر و مقدار رطوبت و ماده خشک، پروتئین، جذب آب، حلالیت و ویسکوزیته صمغ مشخص گردید. براساس نتایج حاصل این صمغ حاوی 22/6% خاکس-تر و مق-دار 9/6 درص-د رطوب-ت، 90/4 درصد ماده خشک، 5/1 pH، میزان 6/4 درصد پروتئین، راندمان 5/1%، رن-گ س-نجی 17/81، 254nm ج-ذب آب و درص-د حلالیت درسه دمای 30ن60ن90 درجه سانتیگراد به ترتیب برابر با 28/1، 29/9 و 38/1 بررسی شد.

کلمات کلیدی:

پروتئین، خاکستر، رطوبت، صمغ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564347>

