

## عنوان مقاله:

دمای نقطه چسبندگی راهکار مناسب در ارزیابی مدت زمان ماندگاری پودرهای غذایی

## محل انتشار:

چهارمین کنفرانس بین المللی پژوهشهای کاربردی در علوم کشاورزی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

ندا هاشمی - دانشجوی دکتری تکنولوژی مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

الناز میلانی - استادیار، گروه پژوهشی فرآوری مواد غذایی جهاددانشگاهی مشهد

سیدعلی مرتضوی - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

فریده طباطبایی یزدی - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

## خلاصه مقاله:

با توجه به لزوم حفظ کیفیت محصول از لحاظ ارزش تغذیه‌ای، طعم، بافت و ظاهر در طی زمان نگهداری ارزیابی مدت زمان ماندگاری مواد غذایی امری بدیهی می‌باشد. مدت زمان ماندگاری پودرهای غذایی به تغییرات فیزیکی و انجام پدیده چسبناکی آنها ارتباط دارد. این پدیده در طی فرایند تولید، بسته بندی و حمل و نقل اهمیت بسزایی دارد. چسبناک شدن ضمن کاهش کیفیت باعث کاهش راندمان نیز می‌گردد. هدف از انجام این تحقیق بررسی روشهای کاربردی به منظور پایش درجه حرارتی است که در آن پدیده چسبناکی به وقوع می‌پیوندد. در این پژوهش روشهای مختلف اندازه گیری دمای نقطه چسبندگی پودرهای غذایی بررسی گردیده و ارتباط این دما با دمای انتقال شیشه‌ای، شرایط محیطی نگهداری و کیفیت پودرهای غذایی بیان میگردد. نتایج نشان دهنده ارتباط بین افزایش رطوبت محیطی با کاهش دمای نقطه چسبندگی و کاهش دمای انتقال شیشه‌ای پودرهای غذایی می‌باشد و همچنین با کاهش دمای نقطه چسبندگی مدت ماندگاری پودرهای غذایی نیز کاهش می‌یابد. با کنترل مناسب و اندازه‌گیری دمای نقطه چسبندگی می‌توان مدت ماندگاری پودرهای غذایی را کنترل و پایش نمود.

## کلمات کلیدی:

دمای انتقال شیشه‌ای، دمای نقطه چسبندگی، مواد غذایی پودری و مدت زمان ماندگاری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615995>

