

عنوان مقاله:

فیلم های خوراکی برپایه ژلاتین

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

آتنا سنگسری - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی آیت الله آملی

میترا شاکری - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه آزاد آیت الله آملی

خلاصه مقاله:

ژلاتین یک ماده پروتئینی کلوییدی و قدیمی ترین ماکرومولکولی است که از هیدرولیز کلاژن موجود در پوست، استخوان و بافت پیوندی حیوانات از جمله دام، طیور و آبزیان بدست می آید. کلاژن، بخش اصلی بافت پیوندی است که قسمت اعظم پروتئین های پوست، رگ ها، بافت های پیوندی و پروتئین های استخوان و غضروف را تشکیل می دهد. این مواد در آبجوش و بخار آب گرم، حل شده و تولید ژلاتین می نمایند. ژلاتین یکی از پرمصرف ترین مواد پروتئینی کلوییدی در صنایع غذایی، دارویی، پزشکی و نظامی است که در چهاردرجه متفاوت خوراکی، صنعتی، فوتوگرافی و دارویی تولید می شود. در صنایع غذایی در تهیه مارمالاد ها، ژله ها، شیرینیجات، بستنی ها و غیره به کار می رود. که به آسانی در بدن جذب شده و به هضم سایر مواد غذایی از طریق تشکیل امولسیون با چربی ها و پروتئین ها کمک می نماید. همچنین ژلاتین به عنوان یک عامل شفاف کننده در نوشیدنی ها و آبمیوه جات و نیز در صنایع داروسازی برای تهیه کپسول های دارویی و قرص ها به کار می رود. ژلاتین امولسیون از نمک های نقره می سازد که در مقابل نور حساس می باشد و بنابراین نقش مهمی در توسعه سریع صنعت سینما و صنایع فوتوگرافی ایفا کرده است. ژلاتین در صنایع دیگر مانند نساجی، تهیه چسب، کبریت سازی، مرکب چاپ، کاغذ پلی کپی، کارتن سازی و در ساخت فیلتر لامپ های جیوه ای و هم چنین به عنوان شفاف کننده اجسام نیز به کار می رود. در مورد مصارف پزشکی نیز در انعقاد خون، جانشینی برای سرم خون، پوشاننده لایه داخلی معده و روده و در تهیه محیط کشت باکتری ها استفاده می شود. بخشی از ژلاتین تولید شده در جهان از پوست و استخوان خوک تهیه می گردد که مصرف آن از لحاظ شرعی در کشور های مسلمان اشکال دارد.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647186>

