

عنوان مقاله:

کاربرد مالتودکسترین در فرمولاسیون مواد غذایی

محل انتشار:

اولین همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

سمیه یاراحمدی - دانش آموخته کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات، محلات، ایران

محمد باقری - استادیار، دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات، محلات، ایران

عبدالرضا آقاجانی - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، واحد قزوین، دانشگاه آزاد اسلامی، قزوین، ایران

خلاصه مقاله:

مالتودکسترین مخلوطی از پلیمرهای ساکاریدی غیرشیرین و مغذی است که در نتیجه هیدرولیز مختصر نشاسته خوراکی و سپس تصفیه و تغلیظ آن به دست می آید. ویژگی پیوند دهندگی یا چسبندگی، جاذب رطوبت، دارای قدرت تشکیل ژل قابل پخش و نرم، پلاستی سائزر، شیرین کنندگی و حلالیت مطلوب از مهمترین خصوصیات مالتودکسترین است.

کلمات کلیدی:

فیبر، کیفیت، مالتودکسترین، مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/674035>

