

## عنوان مقاله:

تولید امولسیون پایدار جهت تولید فیلم خوراکی آب گریز کازینات سدیم حاوی روغن شاهدانه

## محل انتشار:

پنجمین کنفرانس بین المللی نوآوری های اخیر در شیمی و مهندسی شیمی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

مینا سالارنیا - کارشناسی ارشد فناوری مواد غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان، زنجان، ایران

علی گنجلو - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان، زنجان، ایران

زهرا امام جمعه - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی و فناوری کشاورزی، دانشگاه تهران، تهران، ایران

ماندانا بی مکر - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان، زنجان، ایران

## خلاصه مقاله:

فیلم های کازینی کاملاً محلول در آب، واضح و شفاف هستند که ویژگی ممانعت کنندگی آن در برابر اکسیژن بسیار بالا است اما نفوذ پذیری بالایی به بخار آب دارند. به همین دلیل میتوان با استفاده از ترکیبات آب گریز در فرمولاسیون این فیلمها نواقص موجود را اصلاح کرد یا بهبود داد. اضافه کردن ترکیبات آب گریز با وجود ترکیبات بسیار زیاد آب دوست در فرمولاسیون فیلم های خوراکی بر پایه کازینات سدیم یکی از مشکلات تکنولوژیکی مهم در مسیر تولید چنین فیلم هایی محسوب می شود. بنابراین هدف از انجام این تحقیق، بررسی شرایط تولید یک امولسیون پایدار حاوی روغن شاهدانه به عنوان بخش آب گریز به منظور تولید فیلم های خوراکی آب گریز بر پایه کازینات سدیم بود.

## کلمات کلیدی:

فیلم خوراکی، کازینات سدیم، امولسیون، آبگریز

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/739635>

