

عنوان مقاله:

تهیه نانو امولسیون و کپسوله کردن روغن سبوس برنج

محل انتشار:

دومین همایش ملی نانو مواد و نانو تکنولوژی (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

فائزه خان محمدی - ایران بابلسر دانشگاه مازندران دانشکده شیمی بخش تجزیه دانشجوی کارشنا

بی بی مرضیه رضوی زاده - ایران مشهد پژوهشکده علوم و صنایع غذایی خراسان دکترای شیمی فیزیک

سیدناصر عزیزی - ایران بابلسر دانشگاه مازندران دانشکده شیمی بخش تجزیه دکترای شیمی تجز

خلاصه مقاله:

دراین مطالعه کپسوله کردن روغن سبوس برنج در نسبت های مختلف صمغ عربی و پروتئین آب پنیر و مقادیر مختلف روغن نیز مطالعه شد. سایز قطرات امولسیون درامولسیون های هموژنیزه شده بااستفاده از دستگاه نانسایزر اندازه گیری شد و اندازه قطرات امولسیون های حاضر در حد نانو بوده و کمترین آنها مربوط به صمغ عربی بود. راندمان کپسول های تهیه شده با روش فریز درایر مورد ارزیابی قرار گرفت و مطالعات نشان داد بیشترین راندمان دراین بررسی مربوط به ترکیب صمغ عربی / پروتئین آب پنیر (8/12w/w) بود.

کلمات کلیدی:

کپسوله کردن، نانو امولسیون ، روغن، فریزدرایر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/84433>

