

عنوان مقاله:

امولسیون های نوشیدنی: پیشرفت های اخیر در فرمولاسیون، تولید، و کاربردها

محل انتشار:

همایش پژوهش های نوین در حوزه R&D و شرکت های برتر صنایع غذایی با محوریت فرآورده های لبنی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

آرش آبایی - سرپرست واحد تولید محصولات پودری، پگاه گلستان

مهدی محمدیان - دانشجوی دوره دکتری شیمی مواد غذایی دانشگاه تهران

خلاصه مقاله:

نوشیدنی های بدون الکل یکی از پرمصرف ترین و مفیدترین نوشیدنی های در سرتاسر دنیا هستند این مقاله مروری روی استفاده از علم و فناوری امولسیون برای ساخت نوشیدنی های بدون الکل توسط صنعت نوشیدنی متمرکز می باشد. یک نگاه کلی خلاصه به روش های کم و پر انرژی موجود برای تهیه این نوع امولسیون های نوشیدنی در اینجا آورده شده است، و همین طور روی ترکیبات عملکردی استفاده شده در فرمولاسیون این نوشیدنی ها، مانند فازهای روغنی، امولسیفایر ها، عوامل وزن دهنده مهار کننده های رسیدن استوالد و عوامل قوام دهنده بحث شده است. اثر ویژگی های قطره ریز خواص فیزیکی شیمیایی و حسی امولسیون های نوشیدنی مرور شده است، و توجه ویژه ای روی اثر آنها روی پایداری محصول معطوف شده است. سرانجام، ما روی پیشرفت های اخیر در زمینه نوشیدنی های بدون الکل، شامل غنی سازی با ویتامین ها، نوشیدنی های کم کالری، و محصولات کاملاً طبیعی بحث می کنیم

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/861146>

