

عنوان مقاله:

صمغ فارسی: مروری برخواص و عملکردهای آن در مواد غذایی

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

آرزو خضولو - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، تبریز، ایران

مریم عزیزی لعل آبادی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، تبریز، ایران

علی احسانی - استاد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

در طول چند دهه اخیر، مطالعه بر روی هیدروکلوئیدهای طبیعی به دلیل افزایش روز افزون تقاضا برای مصرف مواد غذایی آماده، آگاهی از اهمیت فیبرهای طبیعی در رژیم غذایی و کاربردهای گسترده آنها در مواد غذایی و دارویی گسترش وسیعی یافته است. علاوه بر این، این ترکیبات غیرسمی، طبیعی، زیست تخریب پذیر، سازگار با محیط زیست و مقرون به صرفه بوده و نسبت به محصولات بیوتکنولوژیکی ارجحیت دارند. یکی از هیدروکلوئیدهای بالقوه ای که طی چند سال اخیر مطالعه و معرفی شده است صمغ فارسی یا زرد می باشد. در این مقاله مروری، ابتدا به بررسی خواص فیزیکی، شیمیایی، ساختاری و عملکردی و سپس عملکردهای صمغ فارسی در مواد غذایی مورد پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

صمغ فارسی، پلی ساکارید، هیدروکلوئید طبیعی، ویژگی های عملکردی، مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873316>

