

## عنوان مقاله:

بهینه سازی فرمولاسیون پوشش های خوراکی بر پایه کربوکسی متیل سلولز براساس حداقل افت وزنی و حداکثر اندیس هاو در تخم مرغ با استفاده از روش سطح پاسخ (RSM)

## محل انتشار:

مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دوره 5، شماره 2 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

## نویسندگان:

شهرام محمدی - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

بابک قنبرزاده - دانشگاه تبریز

محمود صوتی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

شیوا قیاسی فر - مربی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

## خلاصه مقاله:

فیلم ها و پوشش های خوراکی مرکب که از ترکیب بیوپلیمرها و لیپیدها تهیه می شوند، از طریق کاهش تبادل رطوبت و گازها بین محیط و مواد غذایی، می توانند باعث بهبود کیفیت و ماندگاری مواد غذایی از جمله تخم مرغ گردند. در این پژوهش، تاثیر بهینه سازی فرمولاسیون پوشش های خوراکی بر پایه کربوکسی متیل سلولز (CMC) بر فاکتورهای فیزیکی مهم تخم مرغ یعنی درصد افت وزنی و اندیس هاو (HU) مورد بررسی قرار گرفت. برای این منظور، غلظت های سه ترکیب کربوکسی متیل سلولز، اسید اولئیک و گلیسرول (متغیرهای مستقل) بکار رفته در فرمولاسیون پوشش های خوراکی، با استفاده از مدل سازی سطح پاسخ (RSM) بر اساس طرح مرکب مرکزی با 18 فرمول و 4 تکرار در نقطه مرکزی مورد بررسی قرار گرفتند و سطوح غلظت بهینه جهت تولید بهترین فرمولاسیون پوشش، بر اساس حداقل درصد افت وزن (اسید اولئیک 99/1 (%v/v)، گلیسرول 01/0 (%v/v) و CMC 45/0 (%w/v)) و حداکثر HU (اسید اولئیک 99/1 (%v/v)، گلیسرول 1/0 (%v/v) و CMC 01/1 (%w/v)) تعیین گردید.

## کلمات کلیدی:

بهینه سازی، روش سطح پاسخ، پوشش خوراکی، CMC، کیفیت تخم مرغ

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/953045>

