

## عنوان مقاله:

مروری بر ویژگی های عملکردی کمپلکس پروتئین - پلی ساکارید در سیستم های غذایی

## محل انتشار:

چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

مریم السادات قاسم پورمرادی - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد شهرکرد

جواد کرامت - دانشیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان

## خلاصه مقاله:

بررسی پارامترهای کلیدی موثر در تعاملات پروتئین-پلی ساکارید از موضوعات مورد توجه محققین در سال های اخیر می باشد. این پژوهش هاکایت از آن دارد که ویژگی های عملکردی کمپلکس های پروتئین-پلی ساکارید نظیر خواص رئولوژی، فعالیت سطحی، ویژگی امولسیفایری و ظرفیت تشکیل کف، کیفیت محصول نهایی را بطور قابل توجهی تحت تاثیر قرار میدهد. از اینرو، پژوهش پیش رو بر آن است تا تاثیر کمپلکس حاصل از تلفیق پروتئین و پلی ساکارید را بر ویژگی های فوق الذکر به تفصیل موردبررسی قرار دهد.

## کلمات کلیدی:

بیوپلیمر، تشکیل ژل، رئولوژی، فعالیت سطحی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/972046>

