

## عنوان مقاله:

سلولز و کربوکسی متیل سلولز: ساختار، منبع تولید، روش تولید و کاربرد آنها در صنایع غذایی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

پیمان ابراهیمی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

طاهره ذبیح پور - دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

سیداحمد شهیدی - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

## خلاصه مقاله:

سلولز از منابع مختلفی تامین میشود، دو منبع اصلی سلولز، چوب و پنبه هستند، ولی پنبه به علت دارا بودنخالصی های کمتر، از اهمیت بیشتری برخوردار است. برای افزایش کارایی سلولز آن را به شیوه های مختلف اصلاحی کنند بنابراین این ماده دارای مشتقات فراوانی است. کربوکسی متیل سلولز یکی از مشتقات اتری سلولز است که دارایکاربردهای زیادی در صنایع مختلف ازجمله صنایع غذایی است. در صنایع غذایی این ماده به عنوان معلق کننده، کمکننده اتلاف آب، غلیظ کننده، امولسیفایر، پایدارکننده و دیسپرس کننده استفاده می شود. کربوکسی متیل سلولز پس از 2 مرحله ی قلیایی کردن و اتری کردن سلولز به دست می آید. با توجه به اینکه ضایعات مختلفی مثل کاغذهای باطله، خاک اره ی نجاری و ... از سلولز تشکیل شده اند می توان با تولید کربوکسی متیل سلولز هم به بازیافت این ضایعات کمک کرد و همچنین با به کار بردن این محصول در مواد غذایی خواص رئولوژیکی مناسبی را برای آنها فراهم آورد.

## کلمات کلیدی:

کربوکسی متیل سلولز خوراکی، روش تولید کربوکسی متیل سلولز، سلولز، لینتر، پنبه، آلفاسلولز، پلی ساکارید

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/972774>

