

عنوان مقاله:

تاثیر پوشش پروتئین ایزوله شده آب پنیر و کربوکسی متیل سلولز بر روی ماندگاری بادام زمینی

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

فاطمه خاجی - کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی گرایش بیوتکنولوژی دانشگاه تهران

فاطمه اکرمی - کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی گرایش تکنولوژی دانشگاه تهران

خلاصه مقاله:

بادام زمینی یکی از مغزهای چرب است که حاوی چربی، پروتئین، مواد معدنی و ویتامین ها می باشد. در صورت عدم شرایط مناسب انبارداری، این محصول دچار کپک زدگی و جذب رطوبت و واکنش های اکسایشی که باعث کاهش کیفیت محصول می شود. هدف از این پژوهش بررسی پوشش حاوی پروتئین ایزوله شده آب پنیر و کربوکسی متیل سلولز همراه با پلاستیسایزر مانند سوربیتول و گلیسرول می باشد. برای این منظور از پروتئین اب پنیر ایزوله شده به نسبت 3 به 1 با گلیسرول و کربوکسی متیل سلولز و سوربیتول با نسبت 1 به 5 به بادام زمینی برشته شده افزوده و میزان پراکسید و پذیرش کلی نمونه ها طیروزهای 0، 14، 30، 40 و 60 روز صورت گرفت. نتایج نشان داد که کربوکسی متیل سلولز نسبت به پروتئین ایزوله آب پنیر اثر بیشتری بر روی کاهش پراکسید داشته است. همچنین از نظر ظاهری و طعم و مزه تفاوتی با نمونه بدون پوشش نداشته است.

کلمات کلیدی:

پوشش خوراکی، پروتئین آب پنیر، کربوکسی متیل سلولز، پراکسید، بادام زمینی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1183094>

