

عنوان مقاله:

ارزایی بعضی خواص فیژیکی و مکانیکی فیلیم های خوراکی برپایه گلوتن - لپید و بررسی اثر پوششی آنها رافزایش زمان ماندگاری نان حمیم

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سعید نیکفرید - دانشگاه تربیت مدرس تهران، دانشکده کشاورزی

زهرا هادیان

محمدحسین عزیزی

عماد احمدی

خلاصه مقاله:

فیلیم های ترکیبی متشکل از گلوتن گندم بعنوان جزء ساختاری و دو ماده لیپیدی (موم زنبور عسل و دی استیل تارتاریک استر منو گلیسرید DATEM) به عنوان موانع رطوبت جهت آزمونهای نفوذپذیری نسبت به بخار آب، انحلال در آب و خواص مکانیکی مورد مطالعه قرار گرفتند. سه فرمولاسیون تهیه گردید که شامل: گلوتن بدون ماده لیپیدی، گلوتن و DATEM گلوتن و موم زنبور عسل. برای جلوگیری از رشد کپکها ماده سوربات به دو پوشش گلوتن - دایم و گلوتن - موم عسل اضافه شده و این پوششها بر روی نان همبرگر اسپری شدند. سفتی نانهای پوشش داده شده و بدون پوشش با آزمون تراکم پذیری نان طی روزهای 1 و 3 و 5 با قرار گرفتن آنها در کیسه های پلی اتیلنی و طی روزهای 1 و 2 و 3 بدون کیسه های پلی اتیلنی مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج نشان داد که نان پوشش داده شده با پوشش گلوتن - موم عسل کمترین سفتی را داشت.

کلمات کلیدی:

پوششهای خوراکی، خواص کاربردی، انتقال رطوبت، سفتی نان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140556>

