

عنوان مقاله:

اثر دمای استخراج بر ویژگیهای کیفی پکتین استخراج شده از پوست پرتقال

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

محمد زارعی - - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنج

خلاصه مقاله:

پکتین ها گروهی از پلیمرهای طبیعی هستند که از واحدهای اسید گالاکتورونیک تشکیل شده اند که قسمتی از این واحدها با متانول استریفیه شده است. پکتین ها کاربرد فراوانی در صنایع غذایی، دارویی و برخی صنایع دیگر دارند. مهمترین کاربرد آنها در تولید انواع ژله، مربا، مارمالاد می باشد که از خاصیت تشکیل ژل این ترکیبات استفاده می شود. همچنین به عنوان عامل تثبیت کننده، قوام دهنده و عامل افزایش ویسکوزیته بکار می روند. در این پژوهش استخراج پکتین با استفاده از اسید کلریدریک و دردهای مختلف انجام شد. هدف از انجام این طرح اثر دماهای مختلف بر ویژگیهای کیفی پکتین مانند راندمان استخراج، درصد اسید گالاکتورونیک، درجه استریفیکاسیون، میزان خاکستر، ویسکوزیته و درجه ژلی بود که نتایج آزمایشات نشان داد راندمان در C 90 0 حداکثر بوده و پس از آن راندمان کاهش می یابد. درصد اسید گالاکتورونیک دمای C 90 0 افزایش و از آن پس کاهش می یابد. همچنین درصد استریفیکاسیون چنین وضعیتی را نشان داد. درصد خاکستر تا دمای C 90 0 افزایش و پس از آن کاهش یافت. همچنین ویسکوزیته محلول های تهیه شده در دمای C 90 0 بیش از دماهای دیگر بود

کلمات کلیدی:

پکتین ، پوست پرتقال ، کیفی ، استخراج

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140554>

