

عنوان مقاله:

کاربرد مشتقات غلات در تهیه ی فیلم های خوراکی

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مهسا مجذوبی - دانشیار بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

مینا ناظمی - دانشجویان کارشناسی ارشد بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

امروزه تولید پوشش های خوراکی از منابع ارزان و قابل دسترس حائز اهمیت می باشد به همین علت استفاده از مشتقات غلات در زمینه تولید فیلم های خوراکی بسیار مورد توجه قرار گرفته است. با توجه به نتایج بدست آمده می توان دریافت که ترکیبات مختلف موجود در انواع دانه های غلات با توجه به دوستی با طبیعت، هزینه پائین به عنوان مواد اولیه بسته بندی، ویژگی های مطلوب، دسترسی آسان و میزان بالای ضایعات در کارخانه های مربوط به غلات نقش مهمی را در بسته بندی دارند. زئین پروتئینی حاوی اسیدهای آمینه غیر قطبی می باشد در آب نامحلول است و به همین علت خاصیت بازدارندگی بیشتری نسبت به بخار آب در مقایسه با سایر فیلم های خوراکی دارد. همچنین زئین دارای خاصیت قوی ژل کنندگی می باشد. فیلم های حاصل از گلوتن گندم در مقایسه با سایر فیلم ها مقاومت به کشش (TS) پائین تر و افزایش طول تا نقطه ی شکست بالاتری دارند و فیلم قابلیت بازدارندگی در برابر بخار آب برابری نسبت به سایر فیلم را دارا می باشند. فیلم های حاصل از نشاسته از خاصیت بازدارندگی ضعیفی نسبت به بخار آب برخوردار هستند و این مورد از مشکلات اساسی فیلم های بر پایه نشاسته خصوصاً در رطوبت های نسبی بالا به شمار می آید. فیلم های نشاسته ای به دلیل وجود تراکم و فشردگی بالا بین زنجیره ها، وجود مقدار زیادی پیوند هیدروژنی و وجود حالت نیمه کریستالی بازدارندگی عالی در مقابل اکسیژن و ترکیبات فرار و سایر گازها دارند. نشاسته در بین بیوپلیمرها مقاومت ترین فیلم را تولید می کند و خواص مکانیکی آن در م قایسه با سایر فیلم های پلی ساکارییدی نسبتاً بهتر می باشد.

کلمات کلیدی:

مشتقات غلات، فیلم، گلوتن، زئین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235821>

