

عنوان مقاله:

امولسیون های دوگانه

محل انتشار:

دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

سمیه سلمانی

مهدی میرزاده حسن کیاده

خلاصه مقاله:

بنابه تعریف بیچر (1965) امولسیون سیستم هتروژنی است که شامل دو مایع غیرقابل اختلاط می باشد و یکی از مایع ها در دیگری بصورت قطره هایی با قطر بالاتر از 0/1 میکرون پراکنده شده است (سایت دانشجویان صنایع غذایی 1389.15.12). به عبارت دیگر تجمع مایع با مایع را در صورتی که دو مایع در هم حل نشوند و به حال تعلیق درآیند امولسیون می گویند (Wikipedia.com 20.12.2010). این سیستم ها پایداری کمی دارند و پایداری آنها را می توان توسط عوامل فعال سطحی (امولسیفایرها) و مواد دیگر افزایش داد. در غذاها امولسیون ها معمولاً شامل دو فاز روغن و آب هستند. اگر آب فاز مداوم و روغن فاز پراکنده را تشکیل دهد امولسیون از نوع روغن در آب و برعکس اگر آب فاز پراکنده و روغن فاز پیوسته را تشکیل دهد امولسیون از نوع آب در روغن خواهد بود. ماده دوم با ترکیبی از چندین ماده برای پایداری امولسیون لازم است که این عوامل فعال سطحی امولسیفایر نامیده می شوند (سایت دانشجویان صنایع غذایی 1389.15.12). منشاء امولسیون ها، کلوئیدها و کف های غذایی به ترکیبات طبیعی موجود در بدن جانوران بر می گردد (رضائیان، محسن 1381).

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343365>

