

عنوان مقاله:

بررسی تغییرات رفتار ریولوژیکی ملاس کارخانجات قند چغندری در حالت پایا

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سیده الهام اتابک - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی گرایش تکنولوژی مواد غذایی واحد شهرکرد، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرکرد، ایران

محمد حجت الاسلامی - استادیار صنایع غذایی واحد شهرکرد، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرکرد، ایران

مسعود هنرور - استاد تمام صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

هومان مولوی - مربی صنایع غذایی واحد شهرکرد، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرکرد، ایران.

خلاصه مقاله:

تولید صنعتی قند از چغندر قند یا نیشکر با کریستالیزاسیون شکر خالص پایان مییابد و آنچه باقی میماند ماده بسیار ویسکوزی به نام ملاس است. با توجه به اهمیت ملاس به عنوان مهمترین ضایعات قندی کارخانجات قند و همچنین به عنوان ماده اولیه ارزشمند در صنایع فرآوری مواد غذایی در این تحقیق سعی بر آن شد که خواص ریولوژیک ملاس ارزیابی شده و تاثیر دوره بهره‌برداری بر تغییرات ویسکوزیته ملاس مورد ارزیابی قرار گرفت. برای این کار در مقاطع مختلف زمانی از ملاس تولیدی کارخانه قند چهارمحال نمونه برداری شده و جهت بررسی شاخص ریولوژیک ویسکوزیته از دستگاه ریومتر برنامه‌پذیر بروکفیلد 1 مدل RV DVIII و اسپندل SC4-27 و محفظه نمونه کم استفاده شد و داده‌ها با استفاده از نرم‌افزار ریوکلک 3/2 با مدل هرشل باکلی پردازش شدند.

کلمات کلیدی:

ملاس، ترکیبات ملاسزا، رفتار ریولوژیکی، ویسکوزیته، سیال بینگهام، ضایعات قندی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574336>

