

عنوان مقاله:

تولید آدامس عملگر با استفاده از اسید سیتریک ریزکپسوله شده با اینولین و کارژین

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

سمیه رحیمی طبالوندانی - دانشجوی دوره دکتری تکنولوژی مواد غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ترب

سلیمان عباسی - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت

محمدحسین عزیزی تبریززاد - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت

خلاصه مقاله:

در این پژوهش برای نخستین بار از دو ماده اینولین و کارژین که هر دو دارای خواص عملگری شناخته شده‌ای هستند به عنوان ماده پوشش دهنده ریزکپسولهای پودر اسید سیتریک (در دامنه کمتر از 100 میکرون) استفاده گردید؛ در مرحله بعد ریزکپسولهای فوق به آدامس های نواری معمولی اضافه شدند تا در نهایت آدامسی با خواص عملگری تولید شود. برای ریزکپسول سازی نیز از دو نسبت 5:1 و 10:1 هسته (پودر اسید سیتریک) به دیواره (اینولین و کارژین)، شدت های 10 تا 100 درصد امواج مایکروویو و مدت زمان های 50 تا 250 ثانیه ای استفاده شد. عکس برداری ریزکپسول های تولید شده با میکروسکوپ، الکترونی و بررسی کیفی آنها نشان داد که شرایط بهینه برای ریزکپسول سازی پودر اسید سیتریک با اینولین و کارژین، نسبت 10:1 شدت 100 درصد امواج مایکروویو و مدت زمان به ترتیب 50 و 150 ثانیه بود. در مرحله بعدی این دو نوع ریزکپسول به همراه پودر اسید سیتریک بدون پوشش و ریزکپسول تجاری اسید سیتریک به آدامس های نواری اضافه و آزمون حسی از نوع رتبه بندی توسط گروه چشایی برای ارزیابی بافت، ماندگاری طعم و پس مزه انجام شد. یافته ها نشان دادند که آدامس های حاوی ریزکپسول های پوشش دار شده با اینولین از لحاظ دو ویژگی ماندگاری طعم و پس مزه در جایگاه نخست بوده و برای ویژگی بافت نیز ریزکپسول های تجاری بیشترین امتیاز را به خود اختصاص دادند

کلمات کلیدی:

آدامس؛ غذای عملگر؛ اینولین؛ کارژین؛ ریزکپسول؛ اسید سیتریک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140460>

