

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر صمغ های کتیرا و کربوکسی متیل سلولز بر خواص کیفی سس مایونز

## محل انتشار:

فصلنامه تحقیقات مهندسی سازه های آبیاری و زهکشی، دوره 15، شماره 4 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

زینب رفتنی امیری - عضو هیات علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

سیدمیثم اکبری - دانش آموخته کارشناسی ارشد (عضو باشگاه پژوهشگران جوان)

مزدک علیمی - عضو هیات علمی دانشگاه علوم تحقیقات واحد آیت اله آملی

## خلاصه مقاله:

در صنعت، برای پایداری سازی امولسیون مایونز از صمغ استفاده می شود. هدف از این تحقیق، بررسی اثر صمغ کتیرا با کربوکسی متیل سلولز بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی مایونز بعد از گذشت یک روز و سی روز پس از تولید است. صمغ کتیرا در سطوح ترکیبی صفر (نمونه شاهد) تا صد درصد با کربوکسی متیل سلولز در تهیه مایونز استفاده شد. نتایج آزمون رئولوژی تطبیق داده شده با مدل هرشل بالکی نشان می دهد که همه نمونه ها در دامنه فرکانس مورد مطالعه رفتار ژل مانند ضعیف و رفتار سودوپلاستیک دارند. پایداری نمونه ها با افزایش غلظت اثر صمغ کتیرا از ۵۰ درصد به بالا، بعد از سی روز نگهداری افزایش می یابد. نتایج رنگ سنجی نشان می دهد که صمغ کتیرا در اکثر غلظت های مورد استفاده  $L^*$  را کاهش و  $a^*$  و  $b^*$  را افزایش می دهد. تصاویر ریزساختار و خواص حسی نمونه ها در دو بازه زمانی نشان می دهد که تفاوت معنی داری بین نمونه های آزمایش با نمونه شاهد وجود ندارد. نتایج این تحقیق همچنین نشان می دهد که اثر صمغ کتیرا در غلظت ۵۰ درصد و بالاتر با کسب امتیازات حسی قابل قبول و پایداری بالا و رفتار رئولوژیکی مناسب، که احتمالاً ناشی از افزایش قابلیت اتصال با آب و قابلیت نگهداری ویسکوزیته فاز پیوسته است، می تواند با کربوکسی متیل سلولز در نمونه های مایونز جابه جا شود.

## کلمات کلیدی:

رفتار رئولوژیکی، کتیرا، کربوکسی متیل سلولز، مایونز

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1576691>

