

عنوان مقاله:

عوامل مؤثر بر آبگیری مجدد قرصهای جویدنی فراسودمند غنی شده با پروتئینهای شیر

محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

مهدی مهماندوست - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه صنعتی اصفهان

محمد شاهی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

محمد شیخ زین الدین - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

علی نصیریور - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

قرصهای خوراکی جویدنی به منظور آسان سازی و تسریع بخشیدن به تأمین بخشی از نیازهای تغذیهای بدن استفاده میشوند، که علاوه بر دارا بودن خواص ارگانولپتیکی مناسب، باید به لحاظ عملکردی و خصوصیات فیزیکی کارایی مؤثری را طی عمل جویدن درون دهان از خود نشان دهند. استفاده از پروتئینهای شیر با توجه به ویژگیهای تغذیهای و عملکردی مناسبی که دارند، میتواند گزینه مناسبی جهت غنی سازی مواد غذایی به شمار رود. در این پژوهش از پروتئین هایجداسازی شده شیر جهت تولید قرص خوراکی جویدنی استفاده شد و عوامل مؤثر در روند آبگیری مجدد این قرص ها بمنظور بهینه سازی فرمولاسیون مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که با اعمال یک فرآیند حرارتی مناسب طی خشک کردن گرانولهای پروتئینهای شیر پیش از تولید قرص و همچنین استفاده از ترکیبات جانبی مناسب به عنوان ماده چسباننده، میتوان به ایجاد یک روند مناسب طی آبگیری مجدد کمک نمود. به این منظور از سه پلیمر پلی وینیل پیرولیدون، هیدروکسی پروپیل متیل سلولز و نشاسته گندم به عنوان ماده چسباننده، به طور جداگانه در سه نوع فرمولاسیون استفاده گردید. نتایج نشان داد که استفاده از پلیمر پلی وینیل پیرولیدون و هیدروکسی پروپیل متیل سلولز موجب بهبود روند آبگیری مجدد در این قرصها میگردد

کلمات کلیدی:

پروتئین شیر، پودر پروتئین، روند آبگیری مجدد، قرصهای جویدنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297351>

