

ARRAIN-GELATINAN OINARRITURIKO FILMEN KARAKTERIZAZIOA

Proiektu honetan, pH desberdinetan laktosa konposizio ezberdinekin egindako arrain gelatina filmen zenbait propietate aztertuz, konposizio eta ingurune egokiena aukeratzea izan da helburua. Horretarako teknika ezberdinez baliatu gara.

Proiektutik atera ditzakegun ondorioak hauexek dira:

- Ingurune basikoan emaitza hobeak lortzen ditugu. Izan ere ingurune basikoan gelatinaren desnaturalizazioa hobeto ematen da.
- Maillard-en erreakzioaren ondorioz, estruktura egonkortzen da, izpi ultramareekiko babes handiagoa lortzen da, kromoforo gehiago sortzen direlako.
- Kolore aldaketa nabariagoa da laktosa portzentajea handitzen doan heinean.

Proiektu hau ALAITZ ETXABIDE-k egin zuen Donostiako Unibertsitate Eskola Politeknikoan 2012. urtean.