

SUSTANTZIA NATURALEN ADIZIOA FILMEN PROPIETATEAK HOBETZEKO

Proiektu honetan, arrain gelatina eta laktosaz sortutako plastikozko filmek dituzten propietateak aztertu dira. Azterketa honetan kontuan hartu diren parametroak, arrain gelatina, laktosa eta glizerolaren kontzentrazio desberdinak eta filmen prestaketan erabilitako pH-ak izan dira. Gainera, konposizio bakoitzeko lagin batzuk labean sartu dira, Maillard-en erreakzioa bultzatzeko eta honela, labetik pasatutako laginak eta pasatu ez direnen arteko propietateak konparatu dira. Neurtu diren propietateak, solubilitatea, urarekiko iragazkortasuna, kolorea, izpi ultramareekiko erresistentzia, gardentasuna eta kontaktuzko angelua.

Proiektutik atera ditzakegun ondorioak hauexek dira:

- Arrain gelatinarekin filmak sortzeko ingurumen egokiena basikoa da. Kondizio hauetan proteinaren desnaturalizazioa hobeto ematen da, hau da, erreakzioa modu errazagoan ematen da.
- Osagaiak erreakzionatzen dutenean, disolbagarritasuna baxuagoa da. Baita ere, izpi ultramareetatik gehiago babesten dute, kromoforoak gehiago sortzen bait dira.

Proiektu hau MARIA AZPELETA-k egin zuen Donostiako Unibertsitate Eskola Politeknikoan 2012. urtean.