

Spis treści

Wykaz skrótów i oznaczeń 6

1. Przegląd literatury 7

1.1. Wprowadzenie 7

1.2. Hydrokoloidy polisacharydowe jako emulgatory i stabilizatory emulsji 9

1.2.1. Wiadomości ogólne 9

1.2.2. Właściwości emulgujące pochodnych celulozy i alginianów 9

1.2.3. Rola białka w kształtowaniu właściwości emulgujących galaktomannów 10

1.2.4. Właściwości emulgujące pektyn 11

1.2.5. Właściwości emulgujące gumy arabskiej 12

1.2.6. Właściwości emulgujące gumy tragakantowej i gumy ghatti 15

1.2.7. Właściwości emulgujące skrobi 16

1.3. Mechanizmy stabilizującego działania hydrokoloidów w emulsjach napojowych 17

2. Cel i hipoteza robocza pracy 21

3. Materiały i metody badań 23

3.1. Materiały 23

3.2. Postępowanie technologiczne 23

3.3. Metodyka badań 25

4. Wyniki badań i dyskusja 29

4.1. Wpływ czynnika obciążającego na stabilność emulsji napojowych 29

4.2. Wpływ zawartości fazy olejowej na stabilność emulsji napojowych 38

4.3. Wpływ ciśnienia homogenizacji na stabilność emulsji napojowych 45

4.4. Wpływ pH na stabilność emulsji napojowych 53

4.5. Wpływ rodzaju i ilości emulgatora na stabilność emulsji napojowych 60

4.5.1. Stabilność emulsji z dodatkiem gumy arabskiej i skrobi modyfikowanej 60

4.5.2. Stabilność emulsji z dodatkiem mieszaniny gumy arabskiej i gumy ghatti 68

4.5.3. Stabilność emulsji z dodatkiem gumy tragakantowej 76

5. Podsumowanie i wnioski 84

Bibliografia 87

Summary 95