

## 甘薯粉团的触变性研究

### Thixotropic Properties of the Sweet-Potato Dough

投稿时间: 1993-1-1

最后修改时间: 1994-10-20

稿件编号: 19940428

中文关键词: 粉团;触变性;粘度

英文关键词: Rheology Dough Thixotropic property

基金项目:

作者	单位
陈坤杰	南京农业大学农业工程学院
潘君拯	南京农业大学农业工程学院

摘要点击次数: 5

全文下载次数: 17

中文摘要:

针对传统的粉丝加工过程中粉团所表现出的流变性质,作者用NXS—11型旋转粘度计对粉团的触变性进行了初步的测定和研究。通过回归分析,建立起粉团在触变条件下的流变模型方程并探讨了粉团含水量、含胶量对粉团触变性的影响以及粉团的表现粘度随剪切时间变化的一般性规律。

英文摘要:

In the light of the Theological properties shown by the doughs in the traditional vermicelli processing, this paper studied the thixotropic properties of the sweet-potato doughs. Then the rheological models for the doughs based on the thixotropic experiments results were established through regression analysis, and the effect of the water content and the gelatinized starch content on the thix-tropic properties of the doughs was investigated.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第607235位访问者

主办单位: 中国农业工程学会 单位地址: 北京朝阳区麦子店街41号

服务热线: 010-65929451 传真: 010-65929451 邮编: 100026 Email: tcsae@tcsae.org

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计