



POLYSACCHARIDE RONG ĐỎ

TÍNH CHẤT LƯU BIẾN VÀ ỨNG DỤNG

**ĐẶNG XUÂN CƯỜNG, VŨ NGỌC BỘI
ĐỖ VĂN NINH, ĐÀO TRỌNG HIẾU
HOÀNG THÁI HẠ, BÙI HUY CHÍCH
BÙI XUÂN VƯƠNG**

ISBN: 978-604-60-2506-1

Sách chuyên khảo



NHÀ XUẤT BẢN NÔNG NGHIỆP

Đặng Xuân Cường, Vũ Ngọc Bội, Đỗ Văn Ninh
Đào Trọng Hiếu, Hoàng Thái Hà, Bùi Huy Chích, Bùi Xuân Vương

Kính tặng
Trường ĐHCN TP HCM
Tác giả
CWCV Đặng Xuân Cường

POLYSACCHARIDE RONG ĐỎ

TÍNH CHẤT LƯU BIẾN VÀ ỨNG DỤNG

NHÀ XUẤT BẢN NÔNG NGHIỆP

Mục lục

DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT	5
LỜI MỞ ĐẦU.....	7
CHƯƠNG I. POLYSACCHARIDE RONG ĐỎ.....	11
1.1. Rong đỏ, phân bố và thành phần hóa học.....	11
1.1.1. Rong đỏ.....	11
1.1.2. Phân bố rong đỏ	14
1.1.3. Thành phần hóa học của rong đỏ	16
1.2. Polysaccharide trong rong đỏ	19
1.2.1. Carrageenan trong rong đỏ.....	19
1.2.2. Agar trong rong đỏ.....	22
CHƯƠNG II. TÍNH CHẤT LƯU BIẾN CỦA POLYSACCHARIDE	
RONG ĐỎ	28
2.1. Tính chất lưu biến của carrageenan	28
2.1.1. Độ rắn.....	28
2.1.2. Độ trương nở	30
2.1.3. Độ tan	33
2.1.4. Độ nhớt.....	34
2.1.5. Thixotropy	41
2.1.6. Tạo gell	42
2.2. Các tính chất lưu biến của agar.....	50
2.2.1. Độ rắn.....	51
2.2.2. Độ tan	51
2.2.3. Độ đàn hồi	51
2.2.4. Độ nhớt.....	54

CHƯƠNG III. ỨNG DỤNG POLYSACCHARIDE RONG ĐỎ	61
3.1. Cơ sở khoa học và ứng dụng trong thực tiễn của carrageenan	61
3.1.1. Cơ sở khoa học.....	61
3.1.2. Ứng dụng trong thực tiễn	66
3.2. Cơ sở khoa học và ứng dụng trong thực tiễn của agar	78
3.2.1. Cơ sở khoa học.....	78
3.2.2. Ứng dụng thực tế.....	84
TÀI LIỆU THAM KHẢO	95