

عنوان مقاله:

تأثیر روش های مختلف خشک کردن بر عطر و رنگ زعفران

محل انتشار:

هفتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی غذای سالم از مزرعه تا سفره (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

محسن وظیفه دوست - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد نیشابور، دانشگاه آزاد اسلامی، نیشابور، ایران.

سحر گلچین - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد نیشابور

رضا زارع - فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی، دانشآموخته دانشگاه آزاد اسلامی، واحد قوچان

خلاصه مقاله:

خشک کردن کلاله های زعفران مهمترین فرآیند پس از برداشت میباشد. با توجه به اینکه زعفران تولید شده در ایران در شرایط کنترل نشده خشک میشود، از کیفیت مطلوب برخوردار نیست. در این پژوهش، اثرات فرآیندهای خشک کردن سنتی، انجمادی (تصعیدی) و آون الکتریکی بر ویژگی های کیفی زعفران انجام گرفته است. به این منظور گل-های زعفران، ابتدا کلاله گیری شده و کلاله های تازه مورد آزمایش های شیمیایی قرار گرفتند و سپس به روشهای سنتی، آون الکتریکی، آون خلا و تصعیدی خشک شدند، نمونه های خشک شده از لحاظ ویژگی های شیمیایی و حسی مورد مطالعه و مقایسه قرار گرفتند. نتایج آزمایش های شیمیایی نشان دادند که به لحاظ کروسین (عامل رنگ) نمونه های خشک شده به روش آون الکتریکی و آون خلا وضعیت مطلوبتر نسبت به روش سنتی داشتند، ولی نمونه های خشک شده به روش انجمادی تفاوت معناداری با نمونه های خشک شده به روش سنتی نداشتند. از لحاظ سافرانال (عامل عطر) و پیکروکروسین (عامل مزه) تفاوتی بین نمونه های مختلف خشک شده مشاهده نشد. هر چند روش خشک کردن زعفران نقش بارزی در تعیین ویژگی های شیمیایی و حسی زعفران دارد، با این وجود رسیدن به شرایطی که تمامی ویژگی های زعفران در آن شرایط به طور مطلوب تامین شوند، مشکل است. با توجه به نتایج آزمایشات شیمیایی روشهای کنترل شدهای مانند خشک کردن در آون الکتریکی و آون جهت حفظ کیفیت زعفران پیشنهاد میشود.

کلمات کلیدی:

پیکروکروسین، روش های خشک کردن، زعفران، سافرانال، کروسین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1000094>

