

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیکی پودر قارچ دکمه ای با استفاده از روش خشک کردن کف پوشی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

سعید نجات دارابی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

محبت محبی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

در این پژوهش اثر دمای خشک کردن (50 و 65 و 80 درجه سانتی گراد) و ضخامت کف (3 و 5 میلیمتر) بر خصوصیات فیزیکی پودر قارچ دکمه ای بررسی گردید. سرعت خشک کردن نمونه های کف برابر با 1/5 متر بر ثانیه بود. برای تولید کف بهینه، صمغ زانتان به عنوان عامل کفزا با غلظت 0/17 درصد، نسبت آب به پوره 1:2 و زمان هم زدن 8 دقیقه در نظر گرفته شد. مقدار رطوبت، فعالیت آبی، قابلیت جذب آب، دانسیته (توده، ضربه، ذره) و تخلخل پودر قارچ، بررسی گردید. ریزساختار پودر (شکل و اندازه) با استفاده از میکروسکوپ الکترونی روبشی در بزرگنمایی 500 بررسی گردید. نتایج نشان داد؛ دمای خشک کردن اثر معناداری ($p > 0/05$) بر خصوصیات فیزیکی پودر قارچ داشت. ضخامت کف به جز در مورد رطوبت، فعالیت آبی و قابلیت جذب آب بر سایر خصوصیات پودر اثر معناداری ($p > 0/05$) نداشت. افزایش دمای خشک کردن، موجب کاهش رطوبت و فعالیت آبی، افزایش قابلیت جذب آب و تولید ذرات پودر با اندازه کوچکتر گردید.

کلمات کلیدی:

پودر قارچ، خشک کردن کف پوشی، رطوبت، فعالیت آبی، دانسیته، تخلخل، ریزساختار

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1000108>

