

## عنوان مقاله:

بهینه سازی روش تولید کشمش سبز با پیش تیمار اسمزی

## محل انتشار:

ششمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

## نویسندگان:

اعظم ایوبی - جهاد دانشگاهی کاشمر

صادق باغبان خلیل آباد - جهاد دانشگاهی کاشمر

محمدرضا رمضانی مقدم - جهاد دانشگاهی کاشمر

## خلاصه مقاله:

در این مطالعه اثر پیش تیمار اسمزی انگور قبل از خشک کردن به وسیله محلولهای حاوی ساکاروز دو ماده نگهدارنده ( اسید سیتریک و دی استات سدیم) بر بهبود روش تولید کشمش سبز انگور پیکانی مورد ارزیابی قرار گرفت. ساکاروز در سه سطح (40، 50 و 60 درصد)، اسید سیتریک در دو سطح 0.2 و 0.3 درصد). دی استات سدیم نیز در دو سطح (3000 و 5000ppm) به محلولهای اسمزی اضافه شدند و اثر پیش تیمار بر افزایش بریکس بعد از پیش تیمار، ضریب تبدیل انگور به کشمش، شمارش کلی، کپک و مخمر و خواص حسی (رنگ، طعم، بافت و پذیرش کلی) نمونه ها با شاهد مقایسه شد. نتایج این پژوهش نشان داد که با افزایش سطح ساکاروز، دی استات سدیم و اسید سیتریک تغییرات بریکس به طور معنی داری افزایش پژوهش نشان داد که با افزایش یافت. ضریب تبدیل انگور به کشمش با افزایش سطح ساکاروز و اسید سیتریک افزایش و با افزایش سطح دی استات سدیم کاهش یافت. مقایسه خواص میکروبی نمونه ها با شاهد نشان داد که اثر پیش تیمار اسمزی بر خواص میکروبی معنی دار شد. پیش تیمار اسمزی در محلول حاوی 40 درصد ساکاروز با 0.2 درصد اسید سیتریک بیشترین تاثیر را بر کاهش شمارش کلی و کپک و مخمر داشت. اثر پیش تیمار اسمزی بر خصوصیات حسی نمونه ها نیز معنی دار شد. پیش تیمار اسمزی امتیاز رنگ تمامی نمونه ها و امتیاز بافت برخی از نمونه ها را نسبت به شاهد کاهش داد، اما سبب بهبود طعم برخی نمونه ها شد. بیشترین امتیاز پذیرش کلی را شاهد و نمونه پیش تیمار شده در محلول 40 درصد ساکاروز با 0.2 درصد اسید سیتریک کسب کردند. به طور کلی چنین استنباط می شود که پیش تیمار اسمزی انگور پیکانی در محلول حاوی 40 درصد ساکاروز با 0.2 درصد اسید سیتریک علاوه بر افزایش سرعت آبگیری و ضریب تبدیل انگور به کشمش و کاهش بار میکروبی محصول سبب حفظ خصوصیات حسی کشمش سبز می شود.

## کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/100019>

