

عنوان مقاله:

ارزیابی ویژگیهای بافتی و حسی بادام زمینی پوست گیری شده به روش حرارت دهی مادون قرمز

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

رضا شفائی - دانش آموخته کارشناسی ارشد مهندسی مکانیک بیوسیستم، پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران، تهران

علی ماشاله کرمانی - استادیار گروه فنی کشاورزی، پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران، تهران

هما بهمدی - عضو هیات علمی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، کرج

غلامرضا چگینی - دانشیار گروه فنی کشاورزی، پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران، تهران

خلاصه مقاله:

در این تحقیق اثر پارامترهای پوست گیری بادام زمینی با فناوری نوین حرارت دهی مادون قرمز بر ویژگیهای بافتی و حسی مورد بررسی قرار گرفت. اثر توان منبع مادون قرمز 600، 800 و 1000 وات، مدت زمان حرارت دهی 50، 70 و 90 ثانیه و میزان رطوبت اولیه 5، 7 و 9 درصد، بر پایه تر بر ویژگیهای بافتی شامل نیرو و انرژی نفوذ اولیه و شکست کامل و سختی مایر، و ارزیابی حسی شامل طعم و مزه، عطر و بو، رنگ، شکل ظاهری، بافت و پذیرش کلی مورد مطالعه قرار گرفت. آزمایشهای بافت سنجی به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی با سه تکرار انجام شد. نتایج نشان داد که افزایش توان لامپ مادون قرمز باعث افزایش نیروی نفوذ اولیه، نیروی شکست کامل، سختی مایر و انرژی شکست کامل شد. با افزایش رطوبت اولیه، نیروی نفوذ اولیه، سختی مایر و انرژی شکست کامل شد. با افزایش مدت زمان حرارت دهی مادون قرمز نیروی نفوذ اولیه، نیروی شکست کامل و سختی مایر را افزایش داد. ارزیابی حسی نشان داد که بالاترین میانگین نمره طعم، بافت و میزان پذیرش کلی مربوط به تیمار با رطوبت اولیه 5 درصد، توان 800 وات و مدت زمان حرارت دهی 50 ثانیه بدست آمد. کمترین امتیاز طعم به تیمار با رطوبت اولیه 5 درصد، توان 600 وات و مدت زمان تابش دهی 90 ثانیه بود.

کلمات کلیدی:

پوست گیری خشک، حرارت دهی مادون قرمز، بادام زمینی، ویژگی بافتی، ارزیابی حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156548>

