

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات شیمیایی مارمالاد به رب

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

امیر عبدالمهی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبز

مسعود شفاف زنونزبان - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار

محمدحسین خداپرست - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

زهرا شیخ الاسلامی - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی مرکز تحقیقات جهاد کشاورزی خراسا

خلاصه مقاله:

مارمالاد به رب فراورده ای سنتی است و از جوشاندن اب انار همراه با پوره میوه به و شکر تهیه می شود در این تحقیق بررسی تاثیر میوه ی به صفر درصد، 10 درصد و 25 درصد و 40 درصد و شکر صفر درصد ، 10 درصد و 20 درصد و 30 درصد بر خصوصیات شیمیایی اسیدیته، PH بریکس و مواد جامد کل مارمالاد به رب بوده است داده ها با استفاده از طرح کاملا تصادفی با ارایش فاکتوریل موردآزمون اماری قرار گرفتند نتایج نشان داد که اضافه کردن پوره میوه به و شکر باعث کاهش اسیدیته و افزایش PH و مواد جامد کل می شود . $P < 0/05$

کلمات کلیدی:

انار، خواص شیمیایی، مارمالاد، میوه به

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116344>

