

عنوان مقاله:

بهینه سازی فرایند سنت تولید نبات

محل انتشار:

فصلنامه علوم آب و خاک، دوره 13، شماره 47 (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

علی غلامحسین پور

محمد جواد وریدی

محمد الهی

فخری شهیدی

خلاصه مقاله:

این پژوهش بر اساس معایب و مشکلات موجود در تولید سنتی نبات و هم چنین با توجه به مهم ترین پارامترهای موثر در تولید این محصول ۱ و درجه حرارت ۱/ و ۵/۶ و ۱/۴، ۱/ انجام گرفت. تیمارهای مورد استفاده برای شیره و نبات عبارت از درجه فوق اشباع در چهار سطح ۳ و درصد قند انورت برای تمام ۸۰، pH و ۹۰ درجه سانتی گراد در سه تکرار آزمایش های فیزیکیوشیمیایی شامل تعیین رنگ، در سه سطح ۷۰ نمونه های سنتی و آزمایشگاهی انجام پذیرفت. نتایج نشان داد که افزایش درجه فوق اشباع و دما بر تمام مشخصه های شیره و نبات اثر pH به طوری که با افزایش دما و درجه فوق اشباع، رنگ و درصد قند انورت به طور معنی داری افزایش یافته و ($P < 0$) معنی دار دارد (۰۱ درصد قند انورت و رنگ شیره و نبات معنی دار، pH روند رو به کاهشی از خود نشان می دهد. اثر متقابل درجه فوق اشباع و دما نیز بر ($P < 0$) م بیاشد

کلمات کلیدی:

شیره، کریستالیزاسیون، درجه فوق اشباع، دما، Rock candy, Effluent, Crystallization, Super-saturation, Temperature، نبات،

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1204637>

