

## عنوان مقاله:

تلخی زدایی از ضایعات فرآوری لیموترش برای تهیه مارمالاد و نوشیدنی

## محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 2، شماره 2 (سال: 1385)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

مصطفی مظاهری تهرانی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

امیر سالاری - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

اکرم حیدری - دانشگاه فردوسی مشهد

## خلاصه مقاله:

امروزه ضایعات کارخانه های صنایع غذایی یکی از گزینه ها برای تولید غذاهای سلامتی زا و محصولات جدید می باشند. مشکل عمده استفاده از ضایعات حاصل از لیمو وجود ترکیبات تلخ می باشد. در این پژوهش از ضایعات پوست حاصل از پرس و نیز ضایعات پالپ حاصل از صافی ها و لردگیرها یا شفاق کننده ها استفاده گردید. تلخی زدایی با استفاده از اوپراتور تحت خلاء انجام گرفت. پالپ حاصل از فرایند حاوی مقادیر قابل توجهی پکتین و اسید می باشد که ان را برای تولید فراورده هایی نظیر مارمالاد و نوشیدنی مناسب می سازد. نتایج حاصل از اندازه گیری اسانس تغییر قابل توجهی در کاهش اسانس و تلخی نشان می دهد که این امر موثر بودن روش تلخی زدایی توسط خلاء می باشد. تلخی زدایی تحت خلا به مدت ۱۵ دقیقه تا ۵۰ درصد و در زمان ۳۰ دقیقه حدود ۸۰ درصد میزان اسانس را کاهش داد. ادامه فرایند تا ۴۵ دقیقه کاهش معنی داری در میزان اسانس ایجاد نکرد. از آنجاکه فرآیند تلخی زدایی تحت خلاء صورت گرفت، لذا تغییر معنی داری در میزان ویتامین C در پالپهای تلخی زدایی شده مشاهده نشد. این پالپ ها در فرمولاسیون مارمالاد و نوشیدنی نیز بکار رفته. با توجه به میزان اسید و پکتین قابل توجه در پالپ لیمو محصولات با ویژگی های بافتی و طعمی مطلوب از نظر ارزیابان به دست آمد. واژه های کلیدی: لیمو ترش، مارمالاد، اسانس، لیمونین، تلخی زدایی، اوپراتور تحت خلاء

## کلمات کلیدی:

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1354960>

