

عنوان مقاله:

تاثیر شرایط فرآوری و نگهداری بر بافت کشمش

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

قدسیه علیزاده بهاء آبادی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

محسن اسمعیلی

محمد علیزاده

خلاصه مقاله:

در این تحقیق تاثیر فاکتورهای روش آماده سازی قبل از خشک کردن، دمای نگهداری و رطوبت محیط بر روی بافت کشمش بررسی شد. برای آماده سازی انگور ها از سه نوع محلول حاصل از روغن سبزه پاکسان با یا بدون کربنات پتاسیم، در سه سطح دمای نگهداری (4 و 18 و 32 درجه سانتی گراد)، در رطوبت های نسبی محیط RH کنترل شده با محلول اشباع نمک های کربنات پتاسیم، استات پتاسیم و نمک کلرید سدیم (و آنالیز نمونه هم در سه دوره زمانی (2 و 5 و 8 ماه) استفاده گردید. در تهیه امولسیون از سه غلظت (5=ALK و 10 و 10=ALK0) ، (5=ALK درصد نمک کربنات پتاسیم و 5 درصد روغن پاکسان استفاده گردید. با انجام تست فشردگی 1 بر روی نمونه های مختلف در مقدار رطوبت یکسان، مشخص شد که برای یک تغییر شکل معین، نیروی فشردگی نمونه های کشمش نگهداری شده در دمای 4 با محتوای رطوبت یکسان بیشتر از نیروی فشردگی مورد نیاز نمونه های نگهداری شده در دماهای بالا (8 و 32 درجه سانتیگراد است

کلمات کلیدی:

پیش عمل آوری، بافت، کشمش

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140471>

