

عنوان مقاله:

اثر دما و زمان فرایند حرارتی بر خواص کیفی کنسرو زیتون سبز

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

نفیسه جهانبخشیان - دانشگاه صنعتی اصفهان

ناصر همدی

خلاصه مقاله:

اثر ترکیب های متفاوت دما (۸۵ ، ۹۰ ، ۹۵،۱۰۰) و زمان (۱۰ ، ۲۰ و ۵۰ دقیقه) فرایند حرارتی بر خواص کیفی (رنگ (با سه فاکتور L, a, b)، سفتی و خاصیت آنتی اکسیدانی) کنسرو زیتون سبز مورد مطالعه قرار گرفت. نتایج اندازه گیری ویژگیهای کیفی نمونه های زیتون فرایند شده نشان داد که افزایش دما و زمان به طور معنی دار باعث کاهش میزان رنگ سبز (فاکتور a) و افزایش رنگ زرد (فاکتور b) و کاهش میزان روشنایی (فاکتور L) می گردد. افزایش زمان و دمای فرایند حرارتی به ترتیب موجب کاهش معنی دار سفتی و خاصیت آنتی اکسیدانی نمونه های زیتون گردید.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140611>

