

## عنوان مقاله:

بررسی اثر نمک سدیم هگزامتافسفات برخواص کیفی کنسرولوبیاجیتی

## محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

مریم افراسیابی - کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه گرگان

یحیی مقصدلو - عضو هیئت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

غلامرضا کارگر - آزمایشگاه تحقیقات صنعتی کارخانه دشت مرغاب

محمد مهدی مقدم - کارشناسی ارشد مدیریت صنعتی

## خلاصه مقاله:

طی بررسی اثرافزودن سدیم هگزامتافسفات با غلظت های 0%، 1%، 3% و 5% برخواص فیزیکوشیمیایی لوبیاجیتی وارپته Pinto مشخص گردید که افزودن (SHMP) در تمامی غلظت ها سبب کاهش مشخص سختی آب و کاهش زمان خیس گذاری به مدت 5-6 ساعت میگردد. نمونه ها تفاوت معنیداری از نظر نرمی بافت پس از بلانچینگ (مدت زمان بلانچینگ ثابت) نشان ندادند. با افزایش درصد (SHMP) تا 3%، رطوبت لوبیا افزایش یافت که به دلیل خاصیت Chelating agent نمک سدیمی و جذب املاح آب و در نتیجه نفوذ بیشتر آب به داخل بافت لوبیا میباشد. مواد جامد آب سس پس از یک ماه نگهداری، با افزایش میزان (SHMP) در نمونه ها افزایش یافت. این پدیده بخاطر جذب بالای رطوبت در لوبیاهای خیس شده همراه با (SHMP) است که در حین فرآوری و پروسه حرارتی، بافت لوبیا نرم شده و موجب ترکیب لوبیا و نفوذ مواد جامد به آب سس میگردد. به همین دلیل مواد جامد آب سس افزایش مییابد اما در میزان مواد جامد کل تغییر محسوسی مشاهده نشد. pH در نمونه های بدون (SHMP) پایین بود که به دلیل افزایش زمان خیس گذاری و بالا رفتن اسیدیته در طی ماندگاری میباشد.

## کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140621>

