

عنوان مقاله:

بررسی چگونگی افزایش زمان ماندگاری عدس با استفاده از فرآیند آب داغ

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

محمدتقی حامدموسویان - دانشگاه فردوسی مشهد، دانشکده مهندسی، گروه مهندسی شیمی

حسن برزنونی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه مهندسی شیمی

خلاصه مقاله:

این مقاله ارائه گزارش ی از تحقق یقات بعمل آمده در خصوص چگونگی از بین بردن و نابود سازی تخم و لارو حشرات مزاحم درمحصول عدس جهت بالا بردن زمان ماندگاری با استفاده از آب داغ و در زمان کوتاهی است. دماهای مورد بررسی ی ۶۰، ۷۰، ۸۰، ۹۰، ۱۰۰ درجه سانتی گراد می باشند. اثر دما همزمان برای اب مقطر خالص و همچنین مخلوط اب مقطر و نمک طعام (۱۰ گرم در لیتر) مورد بررسی ی قرار گرفته است. نمونه ها بعد از انجام فرآیند بمدت ۳ سال نگهداری شده اند و موجود م بیاشند. محتوای پروتئین نمونه ها قبل و بعد از فرآیند ودر مورد نمونه ها یی که مدت ۳ سال از زمان فرآیند آنها م ی گذرد به روش ماکروکجدال مورد بررسی ی قرار گرفته است. روابط بین دما و غلظت کلرید سدیم و زمان انجام فرآیند به وس یله ی ک نمودار ۲ - بعد ی نشان داده شده است. تغییرات شکل ظاهری نمونه ها بعد از انجام فرآیند، توسط نرم افزارها ی پردازشتصویر مورد بررسی ی قرار گرفته است. بهر حال، در همه حالتها ی مورد بررسی ی در ای ن پژوهش، نتایج مشابه ی از لحاظ نابودسازی تخم و لارو حشرات و افزایش زمان ماندگاری محصول تا ۳ سال بعد از انجام فرآیند حاصل شده است. در نهایت دمای ۷۰°C و محلول اب خالص را به عنوان بهترین حالت پیشنهاد می کنیم.

کلمات کلیدی:

عدس- تخم و لارو حشرات- آب داغ- پردازش تصویر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140633>

