

عنوان مقاله:

بررسی عوامل موثر بر ظرفیت پوست گیری و برخی از خصوصیات فیزیکی و شیمیایی دانه آفتابگردان روغنی استان گلستان

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

نازنین وفایی - دانش آموخته کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی

حمید توکلی پور - دکترای صنایع غذایی - استادیار و عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی سبزوا

علیرضا قدس ولی - دکترای صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

خواص بیوفیزیکی و شیمیایی دانه های آفتابگردان روغنی سه واریته پروگرس، هایسان 33 و یوروفلور که از چهار مکان علی آباد، گلیداغ، کلاله و کالپوش واقع در استان گلستان نمونه گیری شده بود بررسی شد مقدار فراوانی دانه ها، میزان روغن دانه کامل، مغز دانه و پوسته آن با استفاده از روشهای استاندارد مورد ارزیابی قرار گرفت. همچنین ویژگیهای دانه پس از پوستگیری که شامل راندمان پوستگیری، مقدار مغز دانه کامل و شکسته، مقدار نرمه، مقدار دانه پوست نشده و مقدار پوسته بررسی شد. میزان دانه های بزرگ از 3 / 580 (هایسان 33 علی آباد) تا 28 / 487 درصد (پروگرس کلاله) و میزان پوسته دانه ها از 25 / 792 (هایسان 33 علی آباد) تا 28 / 825 درصد (هایسان 33 کلاله) متغیر بود. راندمان پوستگیری نیز بین 60 / 61 درصد برای اندازه کوچک هایسان 33 علی آباد تا 72 / 92 درصد برای اندازه بزرگ هایسان 33 علی آباد متغیر می باشند. نتایج نشان داد بین راندمان پوستگیری و میزان پوسته رابطه ای مثبت و معنی دار در سطح 1 درصد ($r=0 / 800$ **) وجود دارد. با مشاهده اثر اندازه در راندمان پوستگیری دانه های بزرگتر کارایی بیشتری داشتند.

کلمات کلیدی:

دانه آفتابگردان، خواص شیمیایی، خواص بیوفیزیکی، توزیع اندازه دانه، راندمان پوستگیری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140635>

