

عنوان مقاله:

تاثیر دمای هوای خشک کردن بر ویژگی های انبارمانی برش های گوجه فرنگی

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

محسن مختاریان - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

فاطمه کوشکی

خلاصه مقاله:

در این پژوهش ویژگیهای انبارمانی برش های گوجه فرنگی تحت تاثیر دمای هوای خشک کردن مورد مطالعه قرار گرفت نتایج نشان داد که میزان رطوبت و بازآبپوشی در طی خشک کردن با دمای 60 درجه سانتی گراد نسبت به روش آفتابی و خشک کردن با دمای 70 درجه سانتی گراد برش گوجه فرنگی بهتری را ایجاد می نماید از نظر ارزیابی کیفی نیز مشاهده گردید که پذیرش رنگ عطر طعم و ظاهر در دمای 60 درجه سانتی گراد بهتر میباشد بنابراین بهترین دما جهت تولید برش گوجه فرنگی دمای 60 درجه سانتی گراد می باشد برشهای گوجه فرنگی بعد از خشک کردن در سه نوع بسته بندی سلوفان نازک سلوفان ضخیم و شیشه برای مدت سه ماه انبارمانی گردید. نتایج نشان داد که بسته بندی شیشه به عنوان بهترین بسته بندی جهت نگهداری برش های گوجه فرنگی می باشد.

کلمات کلیدی:

برش گوجه فرنگی - خشک کردن - مدت زمان ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148531>

