

عنوان مقاله:

فرایند اسپتیک زردآلو در شربت توسط دستگاه های کانتینیوز واحد اهمی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

فهیمة زمانی افشار - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

نوید قهرمانی فر

مزگان مقصودلو

مرجان صالحی

خلاصه مقاله:

در مطالعه اخیر تاثیر فرایند گرمایی اهمیک روی کیفیت و مدت زمان نگهداری زردآلو در شربت مورد مطالعه و بررسی قرار گرفت هر 100 کیلو محصول شامل 30 گرم شربت از قبل گرم شده با بریکس 15 و 70 گرم از قطعات زردآلوی بلندچ شده با یک شکل مکعبی اندازه 1.2 سانتی متر است مخلوط مایع - جامد در دمای 90 درجه به مدت 113 ثانیه در یک سیستم گرمایی با لوله های کانتینیوز اسپتیک 30 کیلووات با استفاده از جریان الکتریکی متناوب 25 کیلوهرتز پاستوریزه شده است نمونه های بسته بندی شده به صورت اسپتیک در دمای 25 درجه انبار و ذخیره شدند و در دوره یک ساله آزمایش شدند در طول مدت نگهداری هیچ بادگردکی و تورمی در بسته ها نمایان نشد علاوه بر این محصول در طول مدت نگهداری 52 هفته ای ثابت میکروبی داشت . محتوای اسید آسکوربیک با اعمال حرارت الکتریکی به مقدار کمی کاهش یافت .

کلمات کلیدی:

اسید آسکوربیک - فساد میکروبی - Brix

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148549>

