

عنوان مقاله:

اثر دما بر سینتیک خروج قندهای احیاءکننده از سیب زمینی طی آنزیم بری

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مریم اسدی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

ناصر همدی

سیدامیرحسین گلی

بهمن بهرامی

خلاصه مقاله:

به منظور بررسی اثر دمای آنزیم بری بر سینتیک خروج قندهای احیا کننده مقداری سیب زمینی رقم کوزیما از منطقه فریدن اصفهان خریدار و به سردخانه با دمای 5 درجه سلسیوس و رطوبت نسبی 85-90 درصد منتقل گردید برای انجام آزمایشات خلالتی سیب زمینی با ابعاد $0/8 \times 0/8 \times 0/8$ سانتی متر تهیه شده و در آب با دماهای 60 و 70 و 80 و 90 درجه سانتی گراد به مدت 120 دقیقه آنزیم بری شدند از خلالتی در زمان های 0 و 5 و 10 و 20 و 40 و 60 و 80 و 100 و 120 دقیقه نمونه برداری شد و میزان قند احیا کننده آنها با HPLC اندازه گیری شد نتایج نشان داد که میزان قند احیا نمونه ها طی آنزیم بری کاهش یافته و میزان آن تابعی از دما و زمان آنزیم بری بوده است.

کلمات کلیدی:

آنزیم بری - خلال سیب زمینی - قند احیا کننده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148687>

