

عنوان مقاله:

افزایش ماندگاری میوه لیمو با استفاده از پوشش خوراکی بر پایه پکتین در مقیاس پایلوت

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

ندا مفتون آزاد - استادیار پژوهش مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس

شهرام جوادیان - کارشناس پژوهشکده تحقیقات مهندسی جهاد فارس

خلاصه مقاله:

پوششهای خوراکی لایه های نازکی از مواد زیست تجزیه پذیر هستند که با قرار گرفتن بر روی محصول سیب افزایش کیفیت و ماندگاری آن می شود هدف از انجام این پروژه مطالعه تاثیر پوشش خوراکی بر پایه پکتین بر کیفیت میوه لیمودرچین نگهداری دردهماهای مختلف بود میوه ها درامولسیون پوشش دهنده درون هاپر دستگاه غوطه ور و سپس توسط زنجیر نقاله وارد خشک کن و سپس خشک کن دستگاه شدند میوه های پوشش داده شده همراه با نمونه های کنترل در سه دمای 5 و 15 و 25 درجه نگهداری شدند تنفس افت وزن رنگ و پارامترهای شیمیایی با سرعت کمتری در میوه های پوشش دار نسبت به نمونه های کنترل تغییر کردند نمونه های کنترل دردهماهای 5 و 15 و 25 درجه بترتیب تا 32 و 25 و 8 روز و نمونه های پوشش دار بترتیب تا 40 و 32 و 14 روز کیفیت خود را حفظ نمودند.

کلمات کلیدی:

پوشش خوراکی بر پایه پکتین ، لیمو، تنفس - رنگ ، ویتامین ث ، دستگاه پوشش دهنده ، فیلم خوراکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148958>

