

## عنوان مقاله:

بررسی ماندگاری میوه کیوی پوشش داده شده با پوشش های خوراکی مختلف

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

رقیه امینی سرتشنیزی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

زهرا محبی نابه

هدایت حسینی

## خلاصه مقاله:

پوشش خوراکی لایه نازکی از مواد خوراکی است که برای بهبود کیفیت و افزایش ماندگاری محصولات غذایی استفاده می شود پوشش خوراکی روش مناسبی برای نگهداری کیوی دردمای اتاق است ترکیبات مواد فعال مانند الکل و روغن هسته گریپ فروت با پوشش های آلزیناتی ماندگاری کیوی را افزایش میدهد درحالیکه غوطه وری کردن در الکل بدلیل فراریت الکل اثر کمتری دارد پوشش پولولان موجب تجمع اتیلن در داخل پوشش و تسریع رسیدگی می شود پولولان ترکیب شده با ایزوله پروتئین سویا و اسید استئاریک ماندگاری را سه هفته افزایش میدهد کنسانتره پروتئین آب پنیر و روغن سبوس برنج باعث حفظ کیفیت و افزایش پذیری کیوی می شود.

## کلمات کلیدی:

پوشش خوراکی - کیوی - چیتوزان ، پولولان ، پوشش آلزینات - ماندگاری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148989>

