

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر ساکارز و پکتین بر تغییرات رنگ، ویژگیهای ارگانولپتیک و خواص حرارتی شربت انجیر

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

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

فاطمه فروزنده

فوژان بدیعی

عسگر فرحناکی

خلاصه مقاله:

کنسانتره و شربت انجیر در صنایع غذایی اهمیت زیادی داشته و باعث ایجاد ارزش افزودن می گردد در این مطالعه تاثیر ساکارز و پکتین بر رنگ خواص حرارتی و ارگانولپتیک شربت انجیر بررسی گردیده است برای بررسی تغییرات رنگ از یک طرح مرکب مرکزی چرخش پذیر با دو متغیر مستقل درصد شکر و پکتین و متغیرهای پاسخ b,a,L استفاده شد مشخص شد که تاثیر ساکارز بسیار معنی دار تر از تاثیر پکتین بود و سبب افزایش شفافیت و زردی رنگ نمونه شد ارزیابی حسی رنگ و طعم با استفاده از آزمون Kruskal Wallis صورت گرفت و مشخص شد که 50 درصد ساکارز و 0/65% پکتین بیشترین پذیرش را برای شربت ایجاد می کند مطالعه خواص حرارتی شربت نشان داد که قندهای انجیر از نوع آمورف بوده حال آنکه در شرب انجیر دارای ساکارز پیک کریستالیزاسیون دیده می شود افزودن پکتین از کریستاله شدن ساکارز در شربت جلوگیری می کند.

کلمات کلیدی:

شربت انجیر - سوکروز - پکتین - خواص حرارتی - گرماسنج پویشی تفاضلی - کریستالیزاسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149075>

