

عنوان مقاله:

گدازش عسل رزماری توسط روش اولتراسوند

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

طلایه کردجری - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

الیا شاهکوه محلی

ندا قاسم زاده دقیق

خلاصه مقاله:

کریستالیزاسیون عسل فرایندی رایج در صنعت این ماده غذایی است بطور عمده مصرف کنندگان و کمپانی های تهیه غذا عسل مایع را به علت سهولت استفاده از آن ترجیح میدهند دراین مطالعه عسل کریستالیزه توسط روش اولتراسوند با قدرت 40KHZ دردمای 40 تا 60 درجه سانتی گراد بمدت 40 تا 60 دقیقه به حالت مایع تبدیل گردید خصوصیات رئولوژیک و میزان کریستال در روش اولتراسوند آنالیز گردید و بانمونه های عمل آوری شده توسط حرارت مورد مقایسه قرارگرفت نتایج نشان داد در روش اولتراسوند عسل در دمای زیر 50 درجه سانتی گرادبه حالت مایع تبدیل شد که این دما نسبت به روش حرارتی پایین تر و از فواید این دمای کمتر حفظ کیفیت محصول و کاهش مصرف انرژی است.

کلمات کلیدی:

امواج اولتراسوند - عسل رزماری - کریستالیزاسیون - گدازش - وان اولتراسونیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149266>

