

عنوان مقاله:

تاثیر شرایط و دمای خشک کردن روی کیفیت میوه فندق (*Corylus avellana*)

محل انتشار:

فصلنامه کیفیت و ماندگاری تولیدات کشاورزی و مواد غذایی، دوره 1، شماره 2 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

بهزاد کاویانی - دانشیار، گروه باغبانی، واحد رشت، دانشگاه آزاد اسلامی، رشت، ایران

داود هاشم آبادی - دانشیار، گروه باغبانی، واحد رشت، دانشگاه آزاد اسلامی، رشت، ایران

سارا خیاطی بابایی - کارشناسی ارشد، گروه باغبانی، واحد رشت، دانشگاه آزاد اسلامی، رشت، ایران

زهرا یوسفی - استادیار، گروه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی گیلان، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، رشت، ایران

خلاصه مقاله:

میوه یا مغز فندق ارزش غذایی و دارویی دارد و به صورت خام یا بو داده مصرف می شود. رقم فندق مورد استفاده در پژوهش حاضر، رقم گرد اشکورات بود. برای تعیین بهترین درجه حرارت خشک کردن فندق، یک آزمایش فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی با دو فاکتور دمای هوای خشک کن در سه سطح (۴۰، ۵۰ و ۶۰ درجه ی سانتی گراد) و نوع میوه در دو سطح (با پوست و بدون پوست) در سه تکرار اجرا شد. خشک کردن میوه ها با دستگاه خشک کن آزمایشگاهی به صورت لایه نازک انجام شد. برای محاسبه ی انرژی ویژه ی مورد نیاز برای خشک کردن فندق در هر تیمار از رابطه ی کار الکتریکی در خشک کن (کار هیتر + کار فن) استفاده شد. از روش های استاندارد موسسه ی استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران برای اندازه گیری پراکسید و اسیدیته ی روغن فندق استفاده شد. نتایج نشان داد که اثر متقابل نوع میوه و دما بر درصد روغن میوه معنی دار نشد ولی سایر صفات تحت تاثیر اثر متقابل تیمارها قرار گرفتند. بالاترین درصد پروتئین (۶۲/۱۳ درصد)، در فندق های برشته شده در دمای ۶۰ درجه ی سانتی گراد و با پوست به دست آمد. بالاترین و پایین ترین درصد اسیدیته روغن (۲۸/۵ و ۱۱/۰ درصد)، به ترتیب در فندق های برشته شده در دمای ۵۰ درجه ی سانتی گراد با و بدون پوست به ثبت گردید. مقدار عددی پراکسید (۲۵/۸ و ۳۰/۱)، به ترتیب در فندق های برشته شده در دمای ۴۰ و ۶۰ درجه ی سانتی گراد با پوست به دست آمد. در مجموع، دمای ۶۰ درجه ی سانتی گراد مناسب ترین دما برای خشک کردن میوه ی فندق بود و باعث ارتقای اغلب ویژگی های فیزیولوژیک و چشایی شد.

کلمات کلیدی:

خشکبار، فندق بوداده، روغن فندق، پروتئین فندق

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1496486>

