

## عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های آلو فراوری شده با روش ترکیبی خشک کردن و انجماد

## محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

ریحانه احمدزاده قویدل - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

مهدی قیافه داوودی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

پرستو کریمی فر - عضو باشگاه پژوهشگران جوان دانشگاه قوچان

بهاره صحرائیان - دانشگاه فردوسی مشهد

## خلاصه مقاله:

تکنیک ترکیبی خشک کردن و انجماد روشی است که در آن رطوبت مواد غذایی تا حد مطلوبی کاهش می یابد و سپی منجمد می شود امروزه تولید محصولات متنوع با کیفیت تغذیه ای بالا از اهمیت زیادی برخوردار است هدف از این تحقیق تولید محصولی با ماندگاری بالا است در این تحقیق نمونه های آلو پس از پوست گیری در محلول های حاوی ساکارز اسید آسکوربیک و اسید سیتریک با درصدهای مختلف غوطه ور شدند سپس تحت تاثیر هوای داغ با دمای 65-70 درجه سانتی گراد رطوبت نمونه ها تا 38 درصد کاهش پیدا کرد نمونه ها بلافاصله بعد از سرد شدن در دمای 40- درجه سانتیگراد منجمد شدند و در دمای 20- درجه سانتی گراد ذخیره گردیدند و آزمایشات رطوبت قند بافت و اسید اسکوربیک بر روی محصول منجمد بعد از گذشت سه ماه انجام گرفت آنالیز آماری داده ها در قالب کاملاً تصادفی در سطح معناداری  $P < 0.05$  انجام شد و در نهایت نتایج نشان داد که تیمار حاوی 0/1 درصد اسید آسکوربیک و 45 درصد ساکارز بهترین تاثیر را بر روی بافت محصول نهایی داشته است

## کلمات کلیدی:

آلو - خشک کردن - انجماد - ساکارز - اسید

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149925>

