

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیکی و شیمیایی رب گوجه فرنگی تحت تأثیر فرایند حرارتی و تحت تأثیر انبارداری در شرایط و دماهای مختلف

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

سارا پاکدل - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

مرضیه بلندی - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاددامغان

حیدر رفیعی - کارشناس ارشد صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

درسالهای اخیر تقاضای جهانی برای مصرف گوجه فرنگی به دلیل وجود عوامل آنتی اکسیدانی و تغذیه ای بسیار مهم و قابل توجه رو به افزایش بوده است و از کل مقدار تولید شده حدود 60 درصد درصنایع تبدیلی مصرف می شود دربین فراورده های گوجه فرنگی رب گوجه فرنگی کاربردش بیشتر است و به نام توصیفی ژنریک اب گوجه فرنگی یکبارتغلیظ شده و آبگوجه فرنگی دوبار تغلیظ شده با مواد جامد 28 تا 30 درصد و رب گوجه فرنگی سه بار تغلیظ شده با درجه بریکس 36 تا 40 به فروش می رسد رب گوجه فرنگی یک چاشنی اصلی و رنگ دهنده بسیار مفید دراکثر غذاهای ایرانی می باشد از انجایی که کیفیت محصول رب گوجه فرنگی بسیار حائز اهمیت است لذا دراین مقاله مروری به بررسی خصوصیات رب گوجه فرنگی تحت تأثیر فرایند حرارتی و دماها و زمان های مختلف انبارداری می پردازیم رب گوجه فرنگی مورد بحث دراین مقاله درسه نوع تیمار حرارتی رب گوجه فرنگی ساده یکبار تغلیظ شده با بریکس 22 و رب گوجه فرنگی دوبار تغلیظ شده باربریکس 28 و رب گوجه فرنگی سه بار تغلیظ شده باربریکس 32 می باشد دماهای انبار داری مورد بحث دراین مقاله سه دمای 25 درجه سانتیگراد 6 درجه سانتیگراد و 10- درجه سانتیگراد می باشند. خصوصیات مورد بررسی دراین مقاله شامل PH اسیدیته رنگ قوام محتوای ویتامین E اسید آسکوربیک لیکوپن و پروتئین می باشند.

کلمات کلیدی:

رب گوجه فرنگی - خصوصیات فیزیکی و شیمیایی - تیمار حرارتی - دمای انبارداری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149973>

