

عنوان مقاله:

بهینه سازی شرایط انبارش سیب زمینی جهت کاهش ضایعات، بهبود قندها، بافت، ترکیبات شیمیایی

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسنده:

محمدرضا شریفی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی علوم صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

سیب زمینی جزو غذای اصلی مردم جهان است و بعد گندم ذرت و برنج در رده چهارم قرار دارد در ایران نیز یکی از عمده ترین مواد غذایی می باشد از این رو تحقیق روی ان اهمیت ویژه ای دارد هدف این تحقیق بهینه سازی شرایط انبار برای کاهش ضایعات و افت وزنی بهبود قندها بافت و ویژگیهای شیمیایی است با کنترل دمای انبار می توان میزان ضایعات را به حداقل رساند برای جلوگیری از تولید قندهای احیا همواره دمای انبار باید بالای 5 درجه باشد یا از انبار ایزوله که سرد کردن تبخیری در آن اعمال می شود کمک گرفت برای کاهش سولانین باید از انبار سرد و تاریک استفاده کرد برای کاهش آکریل آمید می توان از وارپته هایی که مقدار آسپارژین کمتر دارند و یا از دمای پایین انبار برای کاهش آسپارژین که پیش ماده برای ساخت آکریل آمید است استفاده کرد و یا از فرآوردهای شستن و خیساندن در آب بهره گرفت.

کلمات کلیدی:

سیب زمینی - انبار - ترکیبات شیمیایی - میزان قند - ضایعات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150077>

