

## عنوان مقاله:

بررسی خواص فیزیکی شیمیایی کنسانتره توت فرنگی و تغلیظ شربت آن به روش حرارتی درمقیاس آزمایشگاهی

## محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

حکیم زمانی - کارشناسی ارشد مهندسی شیمی

محمد رضا خوش چهره - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد قوچان

مهلا سرسخت - دانشجوی کارشناسی مهندسی شیمی

آریتا موقرمقدم - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی شیمی

## خلاصه مقاله:

امروزه کنسانتره توت در دنیا یک محصول با ارزش در تهیه شربت ها نوشیدنی ها صنایع قنادی و به عنوان جایگزینی طبیعی برای شکر مطرح است یکی از فراورده های مهم حاصل از توت فرنگی عصاره غلیظ شده یا کنسانتره است از آنجا که کنسانتره توت دارای خواص و ویژگیهای زیادی میباید و در صنایع مختلف بکار برده می شود به منظور استحصال آن آزمایشات در سه سطح دمای استخراج 40 و 60 و 80 درجه سانتی گراد و سه سطح نسبت حلال 1:1 و 2:1 و 3:1 و در سه سطح دمای تغلیظ 65 و 75 و 85 درجه سانتیگراد انجام شد در نهایت خواص فیزیکی شیمیایی کنسانتره بدست آمده رنگ ویسکوزیته درصد قند احیا وزن کنسانتره و راندمان تولید مورد بررسی قرار گرفت و آزمایشات میکروبی کپک و مخمر و شمارش کلی انجام گردید داده های بدست آمده مورد تجزیه و تحلیل آماری قرار گرفته و میزان همبستگی هر یک از صفات مورد بررسی نیز محاسبه شدند.

## کلمات کلیدی:

توت فرنگی - تولید کنسانتره توت فرنگی - خواص فیزیکی شیمیایی، کنسانتره توت فرنگی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150078>

