

عنوان مقاله:

معرفی تکنیک پاربویلینگ به عنوان راه حل اساسی و موثر در زمینه بهبود شاخص های شالیکوبی برنج وارسته نعمت و خودکفایی

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

میثم نقوی مرمتی - عضو باشگاه پژوهشگران جوان دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران- کارشناس ارشد

اصلان عزیزی - استادیار موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی کرج

زهرا مهدی زاده اشرفی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی و

خلاصه مقاله:

امروزه استفاده از تکنیک پاربویلینگ به صورت کاملاً مدرن در تمامی کشورهای برنج خیز مورد استفاده قرار گرفته و در حال گسترش است هدف اصلی از پاربویلینگ کاهش درصد شکستگی برنج است و در ابتدا شلتوک از رقم نعمتانتخاب و درسه دمای 45 درجه و 60 و 80 درجه سانتی گراد به ترتیب بمدت 6و4و1/5 ساعت خیسانده شده است و سپس در مرحله بخاردهی از دو روش بخاردهی تحت فشار و بخاردهی تحت فشار اتمسفر استفاده شده است و در روش اول بعد از خروج هوا فشار بخار را به 1kg/cm^2 رسانده که در دو زمان 3 دقیقه و 5 دقیقه انجام شد و در روش دوم از سه زمان 10،5 و 15 دقیقه استفاده شده و در دمای محیط خشک شد و درصد شکستگی در بهترین تیمار 88 درصد کاهش یافت و درصد عملکرد در بهترین تیمار 11 درصد افزایش یافت و درصد سبوس 72 درصد کاهش یافت که افزایش درصد عملکرد را توجیه می کند و با توجه به اینکه درصد شکستگی برنج در کشور بالاست و هزینه تولید را افزایش داده است، استفاده از این تکنیک گامی موثر در جهت خودکفایی می باشد

کلمات کلیدی:

پاربویلینگ، درصد شکستگی برنج، درصد عملکرد برنج، سبوس برنج

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150086>

