

عنوان مقاله:

بررسی خواص فیزیکی و شیمیایی سه رقم سیب به منظور استفاده در بهینه سازی فرآوری آن

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

محمد زارعین - کارشناس ارشد مکانیک ماشین های کشاورزی

محمد هادی خوش تقاضا - دانشیار دانشگاه تربیت مدرس تهران

خلاصه مقاله:

تعیین خواص مختلف سیب های تولیدی در کشور جهت استفاده در طراحی ماشین های مورد نیاز در راستای کاهش ضایعات و افزایش ماندگاری کیفیت و توان رقابت با محصولات خارجی امری ضروری است در این تحقیق خواص فیزیکی شیمیایی سه رقم سیب به نامهای گلدن دلشیز دماوند رد دلشیز سمیرم و گرانی اسمیت بررسی گردید خواص فیزیکی شامل اندازه گیری قطر متوسط هندسی ضریب کرویت تخلخل جرم و حجم و خواص شیمیایی شامل اندازه گیری PH و غلظت مواد جامد انحلال پذیر آب میوه بود نتایج نشان داد که گرانی اسمیت دارای بیشترین قطر متوسط هندسی تخلخل جرم و حجم بوده که مقادیر آن به ترتیب 68 / 69 ، 50 / 58 ، 160 / 4 gr و 195/34cm³ بدست آمد. کمترین و بیشترین مقدار pH با مقدار 4/14 و 3/08 به ترتیب مربوط به رقم گلدن دلشیز و گرانی اسمیت بدست آمد. بیشترین مقدار غلظت مواد جامد انحلال پذیر برای رقم گلدن دلشیز با متوسط 16/4 و کمترین آن برای رقم سیب سبز با متوسط 12/1 است.

کلمات کلیدی:

سیب - خواص فیزیکی - خواص شیمیایی - فراوری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150110>

