

عنوان مقاله:

مطالعه ویژگی های کیفی پودر گوجه فرنگی در دو نوع خشک کن پایلوتی

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

علیرضا اکبری اوغاز - کارشناس ارشد صنایع غذایی، مشهد، بلوار خیام، سازمان جهاد کشاورزی خراسا

سیدحسین نوعی - استاد گروه مهندسی شیمی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان و دانشگاه فردوسی مش

مهدی قیافه داودی - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی خراسان رضوی و دانشگاه آزاد قوچان، ر

خلاصه مقاله:

صنایع تبدیلی گوجه فرنگی کشور رتبه پنجم را در زمینه فرآوری محصول گوجه فرنگی در جهان داشته و یکی از مزیت‌های صادراتی محسوب می‌شود. برای افزایش درآمد کشاورزان و تثبیت اشتغال در این واحدها لازم است که فرآورده‌های جدید از جمله پودر گوجه فرنگی در کنار محصول اصلی رب تولید شود. در این تح قیق مطالعاتی بر روی تولید پودر گوجه فرنگی انجام شده و اثر روش های خشک شدن، در کیفیت پودر تولید شده و رنگ محصول بررسی شده است. پودر گوجه فرنگی به صورت خشک شده با هوا و با استفاده از دو نوع خشک کن تولید شده است. از دو نوع خشککن (کابینی و خورشیدی) استفاده شده و شرایط بهینه غلظت محلول ها و زمان فرآیند تعیین شد. کیفیت محصول خشک شده با معیارهای مختلف از جمله، لیکوپن، قابلیت آبگیری مجدد و میزان قهوه ای شدن محصول بررسی شد. پس از مقایسه موارد ارزیابی، بهترین نمونه پودرگوجه فرنگی، نمونه تهیه شده با خشک کن کابینی ان تخاب شد که از کیفیت بالاتری برخوردار بود. در صورت حذف یارانهای انرژی روش خورشیدی از نظر هزینه تولید قابل بررسی خواهد گرفت.

کلمات کلیدی:

پودر گوجه فرنگی، خشک کن کابینی، خشک کن خورشیدی، قابلیت آبگیری مجدد، لیکوپن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150302>

