

عنوان مقاله:

بررسی فرمولاسیون های مختلف جهت تولید کمپوت مخلوط میوه جات

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

شهره نیکخواه - مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی بخش تحقیقات فنی مهندسی

فرشته حق بین - شرکت شاداب خراسان

بیثا حکیم عطار

خلاصه مقاله:

کوکتل میوه یا کمپوت مخلوط میوه جات فراورده ای است که از مخلوط 3 یا 4 نوع میوه ک وچک و یا تکه های کوچک میوه بدست آمده باشد تکه های میوه می توانند بصورت تازه منجمد یا کنسرو شده باشند همچنین محیط مایع مخلوطی می تواند شربت آب ساکارز یا گلوکز و یا مخلوط شربت > آب میوه باشد این فراورده معمولا به صورت کنسرو شده تولید می شود و چنانچه بصورت تازه تهیه گردد به آن سالاد میوه اطلاق می گردد این تحقیق برای بررسی امکان تولید کوکتل میوه کنسرو شده با هدف ایجاد تنوع در کمپوت های تولیدی ایران که محدود به 3 تا 4 میوه می گردند استفاده بیشتر از محصولات باغی و همچنین ایجاد ارزش افزوده در محصول تولیدی انجام شد نتایج تست پانل درمورد ترجیح طعم مایع پرکننده شربت - شربت + کنسانتره + اسانس در 6 فرمول تولید شده نشان داد که تفاوتی بین شربت و شربت همراه با کنسانتره و اسانس وجود نداشت لذا برای بقیه فرمولها شربت به عنوان مایع پرکننده در نظر گرفته شد.

کلمات کلیدی:

کمپوت مخلوط میوه جات - کیفیت محصول - بسته بندی - عملکرد تولید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150314>

