

عنوان مقاله:

مقایسه خشک کردن فلفل قرمز (*Capsicum frutescens* L.) به روش سنتی و روش خشک کن خورشیدی

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

راشین شهسوار - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی و

حمید توکلی پور - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، ایران

امیرحسین الهامی راد

عباس همزنگ امشی - عضو باشگاه پژوهشگران جوان و فارغ التحصیل کارشناسی ارشد منابع طبیعی دا

خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه، مقایسه خشک کردن فلفل قرمز به روش سنتی و استفاده از خشک کن خورشیدی با فن دایم روشن، فن کنترل شده و بدون فن بوده است. نمونه های خشک شده به پودر تبدیل و سپس نمونه ها از نظر میزان تندی، رنگ، قابلیت ماندگاری، میزان چروکیدگی، میزان بازآپوشی و مدت زمان مورد نیاز فرآیند خشک شدن مورد مقایسه قرار گرفتند. داده های حاصل از آزمون تندی فلفل های خشک شده نشان داد که خشک کن خورشیدی با فن دائم تندترین تیمار بوده و روش سنتی بدلیل طولانی بودن بیش از حد زمان خشک شدن کمترین میزان تندی را به خود اختصاص داده است. آزمون رنگ سنجی نشان داد که تیمار استفاده از خشک کن خورشیدی با فن دائم بیشترین میزان حفظ ترکیبات موثر بر رنگ دارا بوده و روش سنتی نامناسب ترین تیمار بوده است. همچنین آزمون میکروبی فلفل ها نشان داد که روش سنتی بدلیل طولانی بودن زمان خشک شدن و دمای پایین و رطوبت نسبی بالا، بار میکروبی آن نسبت به روشهای دیگر بسیار بالا بوده است. آزمون چروکیدگی نشان داد که درصد چروکیدگی در فلفل هایی که با دستگاه خشک کن خورشیدی با فن دائم خشک شده اند از سایر تیمارها کمتر بوده، همچنین مقایسه میانگین میزان بازآپوشی اختلاف معنی داری را بین تیمارها نشان نداد.

کلمات کلیدی:

فلفل قرمز، نگهداری، خشک کردن، خشک کن خورشیدی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150316>

