

عنوان مقاله:

تعیین میزان بازآپوشی و ویژگی های بافتی کدو مسمایی خشک (Cucurbita pepo) در دما و دوره های مختلف همزن

محل انتشار:

پژوهش های صنایع غذایی، دوره 26، شماره 2 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسنده:

سیما چراغی دهدزی - ۱ عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد شوشتر، گروه علوم و صنایع غذایی، شوشتر، ایران

خلاصه مقاله:

در این تحقیق، کدوها بصورت برش هایی به ضخامت $4/0$ سانتی متر و قطر 4 سانتی متر برش داده شدند. برش های کدو پس از آنزیم بری در خشک کن جریان هوای گرم در دمای $50 \pm 5^{\circ}\text{C}$ تا رسیدن به رطوبت $1065/0 \text{ kgw/kgdm}$ خشک شدند و تا استفاده مجدد آنها در فرآیند بازآپوشی در دمای 4°C نگهداری شدند. بازآپوشی برش های کدوی خشک شده با وزن معین، در آب مقطر با دماهای مختلف (25 ، 50 و 75°C) با نسبت ماده خشک به آب 1 به 25 ، با دور های مختلف (100 و 200 دور در دقیقه) همزده می شد. انجام گرفت. در دوره های زمانی مشخص 1 ، 3 ، 5 ، 10 ، 20 ، 40 ، 60 ، 120 و 180 دقیقه، نمونه های کدو از آب خارج شده و وزن نمونه ها، میزان رطوبت آنها و شاخص های بازآپوشی تعیین گردید. بافت برش ها نیز در طول یک دوره 180 دقیقه ای ارزیابی شد. بر اساس نتایج بدست آمده، در طول دوره بازآپوشی میزان رطوبت، ظرفیت جذب آب و توانایی بازآپوشی در برش های کدو افزایش و ظرفیت حفظ ماده خشک و سفتی بافت کاهش داشت. سرعت جذب آب و در نتیجه تغییرات در همه شرایط بازآپوشی برش های کدو، در دقایق اولیه، بیشتر بود و در ادامه فرآیند، کاهش یافت. پس از طی زمان بازآپوشی، بیشترین میزان رطوبت، ظرفیت جذب آب و توانایی بازآپوشی و کمترین مقدار ظرفیت حفظ ماده خشک، نیرو و تنش، مربوط به کدویی بود که بازآپوشی آن در دمای 75°C با بکارگیری همزن با دور 200 دور در دقیقه صورت گرفته بود.

کلمات کلیدی:

بازآپوشی، خشک کردن با هوای گرم، ظرفیت جذب آب، کدو، همزدن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1568803>

