

عنوان مقاله:

تاثیر پوشش دهی با صمغ فارسی بر ماندگاری مغز گردو

محل انتشار:

مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، دوره 17، شماره 2 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

جواد امینی راستابی - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه صنعتی اصفهان

علی میرزایی - دانش آموخته مقطع کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

مغز گردوی تازه در شرایط نگهداری طبیعی کاملاً فسادپذیر است. این محصول در دوره انبارمانی، اگر شرایط محیطی نامساعد باشد، دچار کپک زدگی، تغییر وزن در اثر جذب رطوبت، و واکنش های اکسایشی می شود. در اثر این تغییرات، بافت محصول تخریب می شود و کیفیت آن کاهش می یابد. هدف از این پژوهش، بررسی اثر پوشش خوراکی صمغ فارسی بر ماندگاری مغز گردو و پیدا کردن راهکاری برای جلوگیری از جذب رطوبت، واکنش های اکسایشی، و فعالیت های قارچی است. بدین منظور ابتدا صمغ فارسی جمع آوری، خالص سازی (جداسازی فاز انحلال پذیر از فاز انحلال ناپذیر) و خشک شد. سطح مغز گردو با محلول های تهیه شده از جزء محلول صمغ فارسی در غلظت های ۱ و ۲ درصد (وزنی/حجمی) پوشش داده شد. جذب رطوبت، فساد اکسایشی، و آزمون های میکروبی بررسی شد. نتایج بررسی ها نشان داده است که غلظت ۲ درصد صمغ فارسی مانع از جذب رطوبت و تغییر وزن مغز گردو می شود و به طور معنی دار (در سطح ۰.۰۵

کلمات کلیدی:

پوشش خوراکی، تندی اکسایشی، جذب رطوبت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1584178>

