

عنوان مقاله:

مقایسه آلودگی زدایی خشکبار(آلو، کشمش، و برگه) به دو روش مایکروویو و گوگردزنی

محل انتشار:

مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، دوره 7، شماره 3 (سال: 1385)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسنده:

سودابه عین افشار - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان

خلاصه مقاله:

به منظور توسعه صادرات خشکبار، محصول تولیدی باید عاری از هر گونه آلودگی باشد. خشکبار تولیدی در ایران اغلب آلودگی‌های میکربی از جمله کپک و مخمر و یا کلی‌فرم‌ها را نشان می‌دهد که گاهی این آلودگی‌ها از حدود استاندارد نیز خارج است. به منظور حفظ بازارهای صادرات خشکبار ایران، باید روش‌های پاکسازی محصول از آلودگی‌های احتمالی معرفی شود. در این طرح ابتدا آزمون‌های شمارش کلی میکربی، کلی‌فرم‌ها، و کپک و مخمر نمونه‌های خشکبار (آلو، کشمش، و برگه، محصول سال ۱۳۸۰ در استان خراسان) انجام شد. پس از مشخص شدن مقدار و نوع آلودگی، نمونه‌های آلوده تحت دو روش شیمیایی (دود دادن با گوگرد) و فیزیکی (مایکروویو) آلودگی‌زدایی شد. سپس مجدداً آزمون‌های شمارش کلی میکربی، کلی‌فرم، و کپک و مخمر و تعیین میزان ویتامین ث انجام شد. میزان اسید اسکوربیک در نمونه‌های آلودی تیمار شده با مایکروویو (۲۶ میلی‌گرم درصد گرم)، به طور معنی‌داری از انواع تیمار شده با گوگرد (۲۰ میلی‌گرم درصد گرم) بیشتر بود اما این اختلاف در مورد محصولات کشمش و برگه معنی‌دار نبود. از سوی دیگر، باقیمانده انیدریدسولفورو در کشمش تیمار شده با گوگرد ۱۲۰۰ قسمت در میلیون قسمت، از حدود استاندارد بالاتر بود، لذا روش تیمار با مایکروویو را جهت آلودگی-زدایی از محصولات خشکبار آلوده می‌توان پیشنهاد کرد.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1596061>

