

عنوان مقاله:

مقایسه مواد نا پایدار پودر موز آب زدایی شده با استفاده از شیوه ی خشک نمودن با تسمه ی خلا، خشک نمودن با کمک انجماد و خشک نمودن با کمک هوا

محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر) (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

علی نجفی
محمدحسین حدادخداپرست
محمد سهرابی بالاسینی

خلاصه مقاله:

پودر موز با استفاده از شیوه های مختلف، آب زدایی شد: خشک نمودن با کمکتسمه ی خلا (VBD) خشک نمودن با کمک انجماد (FD) و خشک نمودن با کمک هوا (AD) جهت تهیه پودر موز. مواد نا پایدار از پودر خشک شده موز با استفاده از شیوه ی استخراج میکرو فاز جامد (SPME) استخراج شدند و از هم جدا شدند و توسط اسپکترومتری توده ای کروماتوگرافی گازی GC-MS مشخص شدند. سیستم بررسی آماری) برای ارزیابی سهم مواد ناپایدار مهم مورد استفاده قرار گرفت. استرها نقش مهمی در ایجاد عطر پودر موز ایفا می کنند. اجرای سازنده ی مهم در پودر موز که عامل ایجاد عطر میوه هستند عبارت بودند از: استر، 3- متیل بوتانوئیک اسید، 3- متیل بوتیل ، استر، 3- متیل بوتیل استات و استر بوتانوئیک اسید، 3- متیل بوتیل. بیشتر الکلهای شناسایی شده در پودر موز، انول ها بودند و برخی دارای حلقه ای طویل بودند. یو جنول و المیسین که رایحه ی خاص و مطبوعی به محصول می بخشیدند، نیز شناسایی شدند. آلکیز آلکین، اجزاء سازنده ی کم اهمیتی در پودر موز را تشکیل می دادند. بر اساس بررسی اصلی اجزاء در سیستم بررسی آماری، می توان نتیجه گرفت که شیوه ی مورد پسند برای تولی پودر موز با عطر مطلوب شیوه ی FD می باشد که پس از آن شیوه های VBD و شیوه ی AD می باشند.

کلمات کلیدی:

عطر؛ موز؛ خشک نمودن GC-MS پودر؛ مواد ناپایدار

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/161377>

