

## عنوان مقاله:

ارزیابی تغییرات رنگ کنسرو جوجه کباب در طی زمان نگهداری تحت شرایط تسریع شده

## محل انتشار:

مجله مهندسی بیوسیستم ایران، دوره 39، شماره 1 (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

کامبیز جهان بین

زهرا امام جمعه

منوچهر حامدی

## خلاصه مقاله:

رنگ یکی از مهمترین فاکتورهای کیفی موثر بر زمان ماندگاری کنسرو جوجه کباب می باشد، بطوریکه رنگ غیر طبیعی و کاهش یافته از دید مصرف کننده نامطلوب بوده و یکی از نشانه های پایان زمان ماندگاری است. در این بررسی پس از تهیه کنسروهای جوجه کباب و نگهداری آنها به مدت ۵ ماه در شرایط تسریع شده (C۴۴°)، رنگ کنسروها در تناوبهای زمانی یک ماهه با استفاده از رنگ سنج هانتربل ارزیابی شد. همچنین آزمون حسی نمونه ها بر اساس رنگ نیز به کمک ۱۰ نفر ارزیاب آموزش دیده انجام گرفت. نتایج حاصل از آنالیز دستگاهی نشان داد که رنگ نمونه ها با گذشت زمان کاهش یافته و این کاهش رنگ در مورد رنگهای زرد، قرمز و سفید مشاهده شد. با تطابق داده های حاصل از آنالیز دستگاهی و نتایج حاصل از آزمون های حسی گروه ارزیاب، زمان ماندگاری کنسرو جوجه کباب بر اساس رنگ ۵ ماه در شرایط تسریع شده (معادل ۲۰ ماه در شرایط معمولی) تعیین شد

## کلمات کلیدی:

Accelerated shelf life conditions, Canned chicken kebab, Colour determination, Evaluation, Sensory

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1662581>

