

## عنوان مقاله:

بررسی پیش تیمارهای اتیل اولئات، کلرید سدیم و آنزیم بری بر خشک شدن تحت خلاء فلفل دلمه ای

## محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 19، شماره 2 (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 22

## نویسندگان:

نارملا آصفی - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، واحد تبریز، دانشگاه آزاد اسلامی، تبریز، ایران

نسبیه علیرضالو - دانش آموخته، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، واحد تبریز، دانشگاه آزاد اسلامی، تبریز، ایران.

پویا بارمان ویسی - دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، واحد تبریز، دانشگاه آزاد اسلامی، تبریز، ایران

هاله ثریای ظفر - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز، تبریز، ایران

## خلاصه مقاله:

فلفل دلمه‌ای جایگاه بسیار مهمی را در میان صیفی‌جات تولیدی در جهان به خود اختصاص داده است. بنابراین به کارگیری راهکارهای عملی برای افزایش ماندگاری آنها برای توسعه و بهبود تولید، ضروری به نظر می‌رسد. عدم‌پذیرش افزودنی‌های شیمیایی و تقاضا برای محصولات طبیعی تر، توجه به برخی روش‌ها از جمله روش خشک کردن را افزایش داده است. هدف از انجام این مطالعه، بررسی تاثیر فاکتورهای مختلف به عنوان پیش‌تیمار شامل آنزیم‌بری با سه روش، آب 100°C به مدت 3 دقیقه، اتیل‌اولئات (با غلظت‌های 0، 2 و 4 درصد) به مدت 1 دقیقه، کلریدسدیم (با غلظت‌های 0، 2 و 4 درصد) به مدت 3 دقیقه و عدم انجام آنزیم‌بری بر سینتیک خشک شدن، خواص فیزیکی، ترکیبات شیمیایی و مواد مغذی فلفل دلمه‌ای سبز، تحت خشک کردن در خلاء در دمای 60°C و فشار 10 kpa با استفاده از روش سطح‌پاسخ است. نتایج نشان داد که کل فرآیند خشک شدن فلفل دلمه‌ای در محدوده سرعت نزولی بوده و همچنین اثر پیش-تیمارهای آنزیم‌بری در آب 100°C به مدت 3 دقیقه و غوطه‌وری در محلول قلیایی اتیل‌اولئات و کلریدسدیم با غلظت‌های 2 و 4 درصد به مدت 1 دقیقه، بطور قابل‌توجهی موجب افزایش سرعت خشک شدن شدند. نمونه‌های پیش‌تیمار شده، میزان کلروفیل، ترکیبات فنولی و ویتامین ث بیشتری را نسبت به نمونه کنترل نشان دادند. در حالیکه فرآیند آنزیم‌بری و محلول اتیل‌اولئات تاثیر مثبتی بر رنگ نمونه‌ها نداشته و موجب تیرگی نمونه‌های فلفل خشک شده گردیدند. مطلوب‌ترین نمونه از لحاظ حفظ کیفیت شامل بیشترین میزان کلروفیل، ترکیبات فنولی و ویتامین ث، مربوط به نمونه آنزیم‌بری شده، تیمار شده با غلظت 4 درصد محلول اتیل‌اولئات و کلریدسدیم بود. بهره‌گیری از پیش‌تیمارهای اتیل‌اولئات و کلریدسدیم را به عنوان روشی مناسب قبل از عمل خشک کردن با مزایایی از جمله حفظ میزان کلروفیل، ترکیبات فنولی و ویتامین ث با صرفه‌جویی در زمان خشک کردن را به اثبات می‌رساند.

## کلمات کلیدی:

آنزیم بری، اتیل اولئات، خشک کردن تحت خلاء، روش سطح پاسخ، فلفل دلمه ای، کلریدسدیم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1785468>



