

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی نشاسته ارقام غالب سیب زمینی منطقه گلستان

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 2، شماره 7 (سال: 1384)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسنده:

خلاصه مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی نشاسته ارقام غالب سیب زمینی منطقه گلستان به منظور بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی نشاسته سیب زمینی، تعداد 6 رقم از ارقام غالب منطقه گلستان در ایستگاه تحقیقات کشاورزی گرگان کشت شده و تحت شرایط یکسان زراعی قرار گرفت. پس از برداشت و نمونه برداری، ابتدا درصد ماده خشک، نشاسته و قند احیا کننده (کاهنده) سیب زمینی ها اندازه گیری شده و سپس نشاسته آنها استخراج گردید و خصوصیات نشاسته استحصالی آنها در مقایسه با نشاسته گندم مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج این بررسی نشان داد که بین ارقام مختلف سیب زمینی از نظر درصد ماده خشک و نشاسته اختلاف معنی داری وجود دارد بطوریکه بیشترین آن مربوط به رقم کنکورد و کمترین آن مربوط به رقم دراگا بود. میزان قند کاهنده در سیب زمینی های تازه، تفاوت معنی داری با یکدیگر نداشت. ارقام سیب زمینی از نظر میزان نشاسته استحصالی، فسفر، ویسکوزیته و اندازه گرانول اختلاف معنی داری با یکدیگر داشتند در حالیکه درصد آمیلوز و پروتیین نشاسته آنها، تفاوت معنی داری نداشت در عین حالیکه بجز درصد آمیلوز، سایر خصوصیات نشاسته سیب زمینی با نشاسته گندم تفاوت معنی داری از خود نشان داد.

کلمات کلیدی:

Wheat, Starch, potato, Physico-chemical properties, گندم, خصوصیات

فیزیکوشیمیایی، نشاسته، سیب زمینی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825247>

