

عنوان مقاله:

بررسی خواص فیزیکی شیمیایی کنسانتره کشمش و تغلیظ شربت آن به روش حرارتی در مقیاس آزمایشگاهی

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 7، شماره 26 (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده امروزه کنسانتره کشمش در دنیا یک محصول با ارزش در تهیه شربت ها ، نوشیدنی ها ، صنایع قنادی ، پخت و به عنوان جایگزینی طبیعی برای شکر مطرح است. یکی از فرآورده های مهم حاصل از کشمش تهیه عصاره غلیظ شده یا کنسانتره کشمش است. از آنجا که کنسانتره کشمش دارای خواص و ویژگیهای زیادی می باشد، و در صنایع مختلف بکار برده می شود به منظور استحصال آن، آزمایشات در سه سطح دمای استخراج (۴۰، ۶۰، ۸۰ درجه سانتیگراد) و سه سطح نسبت حلال (۱:۱، ۲:۱ و ۳:۱) و در سه سطح دمای تغلیظ (۶۵، ۷۵ و ۸۵ درجه سانتیگراد) انجام شد. در نهایت خواص فیزیکی شیمیایی کنسانتره بدست آمده (رنگ، ویسکوزیته، درصد قند احیاء، وزن کنسانتره و راندمان تولید) مورد بررسی قرار گرفت و آزمایشات میکروبی (کپک و مخمر و شمارش کلی) انجام گردید. داده های بدست آمده مورد تجزیه و تحلیل آماری قرار گرفته و میزان همبستگی هر یک از صفات مورد بررسی نیز محاسبه شدند. نتایج حاصله نشان داد که تیمارهایی که در دمای استخراج ۸۰ درجه و دمای تغلیظ ۷۵ درجه و نسبت های حلال ۲:۱ و ۳:۱ استخراج شده بودند با توجه به درصد ماده استخراج شده و تغلیظ در شرایط دمایی مناسب که نشان تولید بهتر محصول است توصیه میگردد.

کلمات کلیدی:

Key words : Raisin, Raisin Concentrate, Raisin

کلید واژگان: کشمش، تولید کنسانتره کشمش، خمیر کشمش، خواص فیزیکی شیمیایی کنسانتره کشمش

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828797>

