

عنوان مقاله:

بررسی بعضی از خواص بیوفیزیکی دانه های آفتابگردان روغنی در استان گلستان

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 7، شماره 25 (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده شناخت خواص بیوفیزیکی دانه های روغنی به ویژه دانه آفتابگردان در طراحی تجهیزات فرایندهای جابجایی، خشک کردن، جداسازی، پوست گیری، انتقال، ذخیره سازی (انبارمانی)، دستگاه های استخراج روغن و دیگر فرایندها نقش اساسی ایفا می کند. در این تحقیق خواص بیوفیزیکی و شیمیایی دانه های آفتابگردان روغنی سه واریته پروگرس، هایسان ۳۳ و یوروفلور که از چهار مکان علی آباد، گلیداغ، کلاله وکالپوش واقع در استان گلستان نمونه گیری شده اند و شامل ابعاد محوری، میانگین حسابی قطر، میانگین هندسی ابعاد (قطر معادل)، ضریب کرویت، مساحت سطح، دانسیته واقعی، دانسیته ظاهری، تخلخل، وزن هزاردانه، حجم بر حسب کره کشیده، مقدار رطوبت، مقدار پوسته، مقدار مغز دانه، مقدار فراوانی دانه ها در سه اندازه بزرگ، متوسط و کوچک، میزان روغن دانه کامل، مغز دانه و پوسته آن می باشند، با استفاده از روشهای استاندارد مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج نشان داد که طول دانه های آفتابگردان از ۸۰۰/۸ تا ۹۸۷/۱۰ و میانگین هندسی ابعاد (قطر معادل) از ۶۵۱/۴ تا ۹۷۹/۵ میلیمتر متغیر می باشند که در این صفات کمترین اعداد مربوط به رقم یوروفلور گلیداغ و بیشترین آنها مربوط به رقم پروگرس کلاله می باشد. نتایج تجزیه واریانس مربوط به ویژگیهای ثقلی دانه همگی در سطح ۱ درصد معنی دار بودند. میزان دانه های بزرگ (ضخامت بزرگتر از ۷۵/۳ میلیمتر) از ۶/۳ (هایسان ۳۳ علی آباد) تا ۵/۲۸ درصد (پروگرس کلاله) و میزان پوسته دانه ها از ۸/۲۵ (هایسان ۳۳ علی آباد) تا ۸/۲۸ درصد (هایسان ۳۳ کلاله) تغییر کردند. در نهایت با توجه به اثر رقم و مکان بر ویژگیهای دانه آفتابگردان می توان نسبت به تفکیک نمونه ها بر اساس رقم و مکان به هنگام ورود به کارخانجات استخراج روغن اقدام نمود.

کلمات کلیدی:

,Grading, Sunflower seed, Chemical properties, Biophysical properties
کلید واژگان: دانه آفتابگردان، خواص شیمیایی، خواص بیوفیزیکی، درجه بندی دانه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828855>

