

عنوان مقاله:

اثر رنگ، سفتی و روش فرآوری گوجه فرنگی خام بر ویژگی های فیزیکی و شیمیایی رب گوجه فرنگی

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 70 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

- دانشجوی کارشناسی ارشد گروه بیوسیستم، دانشکده کشاورزی، دانشگاه بوعلی سینا همدان

- دانشیار گروه بیوسیستم، دانشکده کشاورزی، دانشگاه بوعلی سینا همدان

- استادیار گروه صنایع غذایی، دانشکده بهار، دانشگاه بوعلی سینا همدان

خلاصه مقاله:

چکیده رب گوجه فرنگی یکی از عمده ترین فرآورده های حاصل از گوجه فرنگی و مهمترین چاشنی غذاهای ایرانی می باشد که تولید آن در سال های اخیر رشد بسیار زیادی داشته است. از آنجائی که سلامت انسان در گرو کیفیت مواد غذایی فرآوری شده می باشد لذا بررسی کیفیت این فرآورده ضروری به نظر می رسد. این تحقیق با هدف بررسی تاثیر سفتی و رنگ گوجه فرنگی و همچنین روش فرآوری آن، بر روی برخی از خواص فیزیکی و شیمیایی رب گوجه فرنگی صورت گرفته است. برای این منظور، شاخص رنگ میوه a* در دو سطح بین ۱۵-۲۵ و ۲۵-۳۵، تیمار سفتی گوجه فرنگی در دو سطح بین ۵/۰-۲ نیوتن و ۲-۴ نیوتن و روش فرآوری در دو سطح به صورت هاتبریک [۱] و کلدبریک [۲] در نظر گرفته شد. فاکتورهای اسیدیته، قوام، گرانروی، رنگ، بریکس و pH رب گوجه فرنگی اندازه گیری شد. نتایج نشان داد که خواص فیزیکی و مکانیکی گوجه فرنگی و همچنین روش فرآوری بر ویژگی های رب گوجه فرنگی تاثیرگذار بوده است. از گوجه فرنگی های با بافت سفت تر و روش فرآوری هاتبریک، رب با شاخص قرمزی بیشتر به دست آمد. گوجه فرنگی هایی که دارای شاخص قرمزی کمتر بودند، رب آن ها از قوام و گرانروی بالاتری برخوردار شد. نتایج نشان داد که میزان مواد جامد محلول رب فرآوری شده به روش هاتبریک از روش کلدبریک بیشتر است. رب حاصل از دسته با گوجه فرنگی های سفت تر و روش فرآوری هاتبریک اسیدیته بیشتری داشت. pH رب دسته قرمزتر و بافت نرم تر، بیشتر از pH دسته با شاخص قرمزی کمتر و دسته سفت تر شد. Hot break [۲] Cold break [۱]

کلمات کلیدی:

کلید واژگان: رب گوجه فرنگی، هاتبریک، کلدبریک، خواص شیمیایی، قوام، گرانروی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828879>

