

عنوان مقاله:

تعیین برخی خواص فیزیکوشیمیایی و زمان مناسب نگهداری کنسانتره ارقام توت سفید در استان خراسان

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 66 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسنده:

- استادیار پژوهش، عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

خلاصه مقاله:

توت سفید بومی کشورهای نظیر چین، ایران و ترکیه است. با توجه به بالا بودن میزان رطوبت و حساس بودن محصول به حمل و نقل و نگهداری، میزان ضایعات آن زیاد است. کنسانتره (شیره) توت یکی از محصولات غذایی سنتی در ایران است که از تغلیظ آب توت به دست می آید و ارزش غذایی بالایی دارد. هدف از اجرای این پژوهش، بررسی اثرات حاصل از رقم توت و نحوه تغلیظ آبمیوه بر پاره ای ویژگی های فیزیکوشیمیایی کنسانتره در طول زمان نگهداری می باشد. برای تهیه کنسانتره از دو رقم توت بخارا و خاردار استفاده شد. فرایند تغلیظ آبمیوه نیز در دو سطح (تحت خلا و شرایط اتمسفر) تا رسیدن به بریکس ۷۰ انجام شد. آزمایشات اسیدیته، pH و رنگ به تناوب در فواصل زمانی ۳، ۶ و ۹ ماه پس از تولید انجام شدند. تجزیه و تحلیل آماری داده ها به کمک آزمون فاکتوریل در قالب کاملاً تصادفی در ۳ تکرار، انجام شد. نتایج نشان داد که اثر رقم و نحوه تغلیظ بر فراوری آب توت معنی دار بود. محصولات به دست آمده ماندگاری زیاد تا ۹ ماه را داشتند به طوری که اندیس های a^* ، L^* و b^* مربوط به رنگ فراورده های حاصل، در دامنه قابل قبولی قرار داشتند. به طور کلی در بین تیمارهای کنسانتره توت، بالاترین امتیاز مربوط به کنسانتره توت به دست آمده از رقم بخارا و تغلیظ شده در شرایط خلا بود.

کلمات کلیدی:

کلید واژگان: خواص فیزیکوشیمیایی، رنگ، زمان نگهداری، کنسانتره آب توت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829231>

