

عنوان مقاله:

تاثیر صمغ زانتان و پکتین بر پایداری سوسپانسیون آب پرتقال پالپ دار

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 15، شماره 80 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

- دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد ورامین - پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران.

- دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد ورامین - پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران.

- استادیار، گروه زراعت و اصلاح نباتات، واحد ورامین - پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران.

خلاصه مقاله:

آب پرتقال به خاطر طعم مطلوب، محصولی مورد علاقه اکثر افراد می باشد اما نکته قابل توجه این است که به دلیل بالا بودن ویسکوزیته ذرات پالپ و گوشت میوه، بعد از مدتی در محصول رسوب ایجاد می شود که علاوه بر تاثیر منفی در طعم، در بازار پسندی آبمیوه نیز تاثیر نامطلوب می گذارد. در همین راستا از طریق افزودن هیدروکلوئیدها به آبمیوه، می توان مانع ایجاد این رسوبات گردید. در این پژوهش تاثیر افزودن پکتین (۲/۰ و ۳/۰ درصد) و صمغ زانتان (۱/۰ و ۲/۰ درصد) بر پایداری آب پرتقال پالپ دار مورد بررسی قرار گرفت. به منظور تجزیه و تحلیل داده های حاصل از آزمون، طرح کاملا تصادفی استفاده شد و مقایسه میانگین ها توسط آزمون چند دامنه ای دانکن صورت گرفت ($p < 0.05$). با توجه به نتایج به دست آمده، تیمار شاهد از کمترین و تیمار حاوی ۲/۰ درصد زانتان، از بیشترین میزان کدورت، ویسکوزیته و pH برخوردار بودند. هم چنین از لحاظ ویژگی های حسی طعم، رنگ، یکنواختی، عطر و بو، تیمار حاوی ۲/۰ درصد پکتین، بالاترین امتیاز را کسب نمود. به علاوه میزان تعلیق ذرات پالپ در تیمار حاوی ۲/۰ درصد زانتان، در بهترین وضعیت قرار داشت در حالی که در تیمار شاهد بیشترین رسوب مشاهده شد. همچنین تیمار حاوی ۲/۰ درصد زانتان، از کمترین مقدار اسیدیته در حالی که تیمار شاهد از بالاترین مقدار آن برخوردار بود. از سوی دیگر تیمار حاوی ۳/۰ درصد پکتین دارای بالاترین و تیمار شاهد دارای کمترین میزان دانسیته بودند. مطابق نتایج بدست آمده تیمار حاوی ۲/۰ درصد پکتین، به عنوان بهترین تیمار از لحاظ اکثر ویژگی ها معرفی گردید.

کلمات کلیدی:

Pectin, Xanthan gum, Stability, Viscosity, Orange juice with Pulp, پکتین، صمغ زانتان، پایداری، ویسکوزیته، آب پرتقال پالپدار

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1830402>

