

عنوان مقاله:

ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی عسل های تولیدی در استان کردستان

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 17، شماره 102 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

aryou emamifar - Buali Sina University

Sahar Hossainpanahi - azad university of sanandaj

خلاصه مقاله:

ویژگی های شیمیایی (رطوبت، pH، اسیدیته، قندهای احیاءکننده، ساکارز، خاکستر، نسبت فروکتوز به گلوکز، هدایت الکتریکی و هیدروکسی متیل فورفورال)، بیوشیمیایی (فعالیت دیاستازی، فنل کل و فعالیت ضد اکسایشی)، فیزیکی (ویسکوزیته و رنگ) و حسی (رنگ، عطر و بو، طعم، بافت و پذیرش کلی) 108 نمونه عسل سه شهرستان سنندج، سقز و قروه استان کردستان بررسی و با استاندارد ملی ایران مقایسه شد. عسل شهرستان سقز نسبت به عسل شهرستان های سنندج و قروه، بیشترین ویسکوزیته (35/93 پاسکال ثانیه)، pH (معادل 15/4)، خاکستر (107/0 درصد)، ساکارز (86/1 درصد)، نسبت فروکتوز به گلوکز (26/1)، هدایت الکتریکی (36/0 میلی زیمنس بر سانتی متر)، هیدروکسی متیل فورفورال (26/9 میلی گرم در کیلوگرم عسل) و تیرگی (L=32) و کمترین اسیدیته (22/25 میلی اکی والان در کیلوگرم عسل)، رطوبت (96/13 درصد)، فعالیت دیاستازی (3/11 واحد دیاستاز)، ترکیبات فنلی (36/48 میلی گرم اسید گالیک در 100 گرم عسل)، فعالیت ضد اکسایشی (69/58 درصد) و قندهای احیاءکننده (9/74 درصد) را نشان داد ($p < 0.05$). عسل شهرستان سنندج در مقایسه با بقیه، بیشترین قندهای احیاءکننده (9/79 درصد)، رطوبت (42/14 درصد)، اسیدیته (35/29 میلی اکی والان در کیلوگرم عسل)، فعالیت دیاستازی (26/15 واحد دیاستاز) و کمترین ساکارز (1/1 درصد)، ویسکوزیته (837/60 پاسکال ثانیه)، pH (معادل 87/3)، خاکستر (95/0 درصد)، نسبت فروکتوز به گلوکز (16/1)، هدایت الکتریکی (22/0 میلی زیمنس بر سانتی متر)، هیدروکسی متیل فورفورال (63/5 میلی گرم در کیلوگرم عسل)، ترکیبات فنلی (22/34 میلی گرم اسید گالیک در 100 گرم عسل)، فعالیت ضد اکسایشی (23/41 درصد) و تیرگی (L=46) را داشت ($p < 0.05$). همچنین عسل سقز، قروه و سنندج به ترتیب بالاترین امتیاز ویژگی های حسی را از ارزیاب ها دریافت نمودند ($p < 0.05$). با توجه به اینکه عسل شهرستان های سنندج، سقز و قروه استان کردستان از نظر خواص فیزیکوشیمیایی در محدوده استاندارد ایران و کدکس قرار داشت، لذا می توان کیفیت عسل این مناطق را به عنوان عسل استاندارد و مطلوب مورد تایید قرار داد.

کلمات کلیدی:

Honey, Physicochemical properties, Kurdistan province, عسل, خواص فیزیکوشیمیایی,

استان کردستان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1830608>

