

عنوان مقاله:

بررسی شاخص های قهوه ای شدن غیرآنزیمی درکنسانتره انگور سیاه سردشت با روش سطح پاسخ

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 16، شماره 97 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

Hojjat Bakeshlou - Department of Food Science and Technology, Faculty of Shahid Beheshti, Urmia Branch, Technical and Vocational University (TVU), Urmia, Iran

Mir Khalil Pirouzifard - Associate Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Urmia, Iran

Mohammad Alizadeh - Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Urmia, Iran

Saber Amiri - PhD of Food Microbiology, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Tabriz, Tabriz, Iran

خلاصه مقاله:

به منظور پی بردن به میزان واکنش های قهوه ای شدن غیرآنزیمی، اندازه گیری مقدار تشکیل 5-هیدروکسی متیل فورفورال و شاخص قهوه ای شدن انجام می گیرد. در این مطالعه، سینتیک تشکیل پیگمان های قهوه ای در کنسانتره انگور سیاه سردشت (رقم رشه) مورد بررسی قرار گرفت. بدین منظور نمونه ها با سه بریکس (۵/۶۰، ۶/۶۵ و ۷/۷۰)، در سه دمای (۵، ۱۵ و ۲۵ درجه سانتی گراد) به مدت ۸۵ روز نگهداری شدند. علاوه بر شاخص های فوق، رنگ نمونه ها توسط دستگاه هانتربل نیز مورد آزمون قرار گرفت. آنالیز داده ها نشان داد که هر سه فاکتور مورد مطالعه یعنی بریکس، زمان و دمای نگهداری کنسانتره بر میزان تشکیل هیدروکسی متیل فورفورال تاثیر معنی داری داشتند ($P < 0.05$). با افزایش هر سه فاکتور مقدار تشکیل هیدروکسی متیل فورفورال در کنسانتره افزایش یافت و میزان آن بین (۵۷/۰ mg/kg) الی (۶/۵۰ mg/kg) بود. همچنین هر سه فاکتور مورد مطالعه بر میزان شاخص قهوه ای شدن تاثیر معنی داری داشتند ($P < 0.05$) و میزان آن بین ۳۷۳/۱ و ۵۴/۱ بود.

کلمات کلیدی:

5-hydroxymethyl furfural, Browning index, Rasheh variety grape concentrate, Storage-5 هیدروکسی متیل فورفورال، شاخص قهوه ای شدن، کنسانتره انگور رقم رشه، نگهداری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1833111>

