

عنوان مقاله:

مقایسه اثر خشک کردن همرفت و تحت خلاء بر برخی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی لواشک زغال اخته‌ی فرموله شده

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 14، شماره 4 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

معصومه حسینی خصال - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، واحد تبریز، دانشگاه آزاد اسلامی، تبریز، ایران

نارملا آصفی - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، واحد تبریز، دانشگاه آزاد اسلامی، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

زغال اخته میوه‌های فصلی است که بعد از برداشت حدود ۲ الی ۳ هفته قابلیت ماندگاری دارد. یکی از روش‌های نگهداری این میوه و افزایش قابلیت ماندگاری آن، تهیه ی لواشک است. هدف از این پژوهش بررسی تاثیر روش‌های مختلف خشک کردن بر ویژگی‌های لواشک زغال اخته می باشد. در پژوهش حاضر تاثیر سه نوع فرمولاسیون متفاوت (نمک ۱٪، شکر ۲٪ و مخلوط نمک ۲٪ و شکر ۴٪) و شاهد در دو نوع خشککن هوای داغ و خشک کن تحت خلاء در فشار ثابت ۲۰۰ میلی بار و دماهای ۵۵، ۶۵ و ۷۵ درجه ی سانتی گراد بررسی شد. سپس محتوای رطوبتی، ضریب نفوذ رطوبت، میزان آنتوسیانین کل، هیدروکسی متیل فورفورال، رنگ و ویژگی‌های حسی نمونه‌های تهیه شده مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج بررسی‌ها نشان داد که بیشترین میزان آنتوسیانین و کمترین تجمع هیدروکسی متیل فورفورال و تغییرات رنگ، مربوط به نمونه‌های خشک کن تحت خلاء بوده است. مقایسه نمونه‌های تیمار شده در هر دو خشک کن، نیز نشان داد که نمونه‌های شاهد از نظر خواص شیمیایی و فیزیکی مورد بررسی، مطلوب‌ترین و نمونه‌های فرموله شده با مخلوط نمک ۲٪ و شکر ۴٪ نامطلوب‌ترین تیمار در این بررسی بوده‌اند. با توجه به نتایج حاصل از بررسی‌های انجام شده، از بین روش‌های انتخاب شده برای خشک کردن، خشک کن تحت خلاء به علت عدم وجود هوا و پیش‌گیری از واکنش‌های ناخواسته، مناسب‌تر بوده و باعث حفظ بیشتر کیفیت نمونه‌ها شده است و به دلیل سرعت خشک کردن و ضریب نفوذ رطوبت بالا و انرژی اکتیواسیون مناسب، مناسب‌ترین روش جهت خشک کردن نمونه‌های لواشک زغال اخته بود

کلمات کلیدی:

آنتوسیانین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002519>

