

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر نوع دستگاه نم گیر (طبقه ای و کالسکه ای) روی ویژگی های کیفی پسته رقم کله قوچی طی دوره انبارمانی

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 14، شماره 3 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

احمد شاکر اردکانی - پژوهشکده پسته، موسسه تحقیقات علوم باغبانی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، رفسنجان، ایران

فائزه کرمی رباطی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و فناوری مواد غذایی، دانشکده کشاورزی، موسسه آموزش عالی کار، رفسنجان، ایران.

خلاصه مقاله:

یکی از راههای افزایش کیفیت و کمیت پسته، افزایش دقت در مرحله فرآوری آن می باشد. بعد از اینکه پسته ها در حوض آبی تفکیک شدند، وارد دستگاه نم گیر می شوند. هدف از این تحقیق ارزیابی دو نم گیر رایج پسته (کالسکه ای و طبقه ای) بود. بدین منظور نمونه های پسته تازه رقم کله قوچی از یک باغ واقع در شهرستان رفسنجان چیده شد، سپس پوست گیری انجام و در دو دستگاه نم گیر مورد فرآوری قرار گرفت. نمونه گیری قبل و بعد از نم گیرها انجام شد. طی دوره انبارمانی آزمون های ارزیابی حسی و ویژگی های کیفی نمونه ها انجام گردید. استخراج روغن با روش پرس سرد انجام شد. براساس نتایج، نمونه های پسته نم گیری شده در دو دستگاه نم گیر از لحاظ عدد پراکسید در محدوده مجاز (کمتر از ۱ میلی اکی والان اکسیژن در کیلوگرم) بودند. اعداد پراکسید، دی ان مزدوج و تری-ان مزدوج اندازه گیری شده حاصل از نمونه های نم گیری شده در طول زمان نگهداری افزایش یافته و اختلاف آماری معنی دار در سطح ۵ درصد مشاهده گردید. نتایج ارزیابی حسی شامل طعم و مزه، بو، رنگ و پذیرش کلی نشان داد که این فاکتورها در پسته خروجی نم گیر کالسکه ای نسبت به نم گیر طبقه ای مقبولیت بهتری داشتند. کیفیت پسته نم گیری شده با نم گیر کالسکه ای بهتر از پسته نم-گیری شده با نم گیر طبقه ای است. امتیازات نم گیر کالسکه ای سبب می گردد که به مرور زمان تولید کنندگان نیاز به سیستم پیشرفته تر فرآوری را احساس نموده و براساس نیاز نم گیر کالسکه ای با امتیازاتی بیشتر از نم گیر طبقه ای وارد بازار شود.

کلمات کلیدی:

پسته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002557>

