

عنوان مقاله:

تاثیر پیش‌فرآیندهای پوست‌گیری و آبگیری اسمزی بر خصوصیات کیفی و حسی آلو خشکیاری

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 8، شماره 4 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

الهام آذرپژوه - استادیار بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، سازمان تحقیقات و آموزش ترویج کشاورزی، مشهد، ایران.

پروین شریعی - استادیار بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، سازمان تحقیقات و آموزش ترویج کشاورزی، مشهد، ایران.

خلاصه مقاله:

در این پژوهش فرآیند پوست‌گیری و خشک کردن آلوبخارا (Santa Rosa) به روش اسمز با استفاده از مخلوط محلول‌های ساکارز، نمک مورد بررسی قرار گرفتند. بدین منظور آلو، با دو روش (غوطه‌وری در محلول جوشان هیدروکسید سدیم ۵/۱ درصد به مدت ۱ دقیقه و غوطه‌وری در محلول آب و نمک ۷ درصد به مدت یک ساعت) پوست‌گیری شد. سپس در محلول‌های اسمزی دوتایی با غلظت‌های مختلف (ساکارز / نمک) به مدت ۵ ساعت غوطه‌ور شد. نمونه‌ها با استفاده از خشک‌کن کابینی با هوای داغ در ۶۰ درجه سلسیوس تا رسیدن به رطوبت نهایی ۱۴ درصد خشک گردیدند. نتایج نشان داد که با افزایش درصد ساکارز در محلول‌های اسمزی، درصد جذب مواد و درصد کاهش آب افزایش یافت. با افزایش غلظت ساکارز در محلول‌های اسمزی، میزان قهوه‌ای شدن و درصد چروکیدگی بافت نمونه‌های آلو کاهش یافت. نتایج ارزیابی حسی نمونه‌ها نشان داد که تیمار پوست‌گیری شده با آب نمک و غوطه‌وری در محلول اسمزی ۵۴ درصد ساکارز و ۵ درصد نمک بهترین تیمار فرآوری از نظر مصرف‌کننده بود.

کلمات کلیدی:

نمک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002957>

