

عنوان مقاله:

تاثیر واتراکتیویته بر روی تبلور شکر و نبات B_ کاروتین پودر انبه خشک شده از طریق انجماد

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسنده:

شعیب تعاونی - مهندس دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

فعالیت ذخیره سازی آب aw بر ثبات مواد غذایی خشک شده از طریق انجماد تاثیر میگذارد تبلور شکر و نبات و پایداری مربوط به ذخیره سازی B- کاروتین در پودر انبه خشک شده از طریق انجماد ذخیره سازی ذیل را تحت فشار های بخار نسبی متعدد 11/3-80/9 مورد بررسی قرار داده است تبلور شکر از طریق فقدان آب جذب شده در آزمایش جذب آب اشکار شده است با این حال خطوط هم دمای جذب نشان دهنده انشعاب نامشخصی بین مقادیر پیش بینی شده و تجربی می باشند پراش پودر اشعه ایکس و میکروسکوپ الکترون اسکن کننده برای تایید این تبلور مورد استفاده قرار گرفتند نتایج نشان داده اند که افزایش AW منجر به تبلور بیشتر شکر میشود فقدان B- کاروتین از طریق عملکرد بالای رنگنگاری مایع به همراه یک موج یاب مجموعه آرایش دیود کنترل میشود و سازگاری با یک واکنش درجداول می باشد سرعت مقدار ثابت با افزایش aw می باشد این افزایش با تبلور اشکار شکرهماهنگ و همزمان می شود انتخاب مقدار مناسب AW برای ذخیره سازی میتواند از تبلور شکر جلوگیری کرده و ثبات B- کاروتین را در پودر میوه خشک شده از طریق انجماد افزایش دهد.

کلمات کلیدی:

کریستالیزاسیون، واتراکتیویته، بتاکاروتن، انبه خشک، فریز کردن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205308>

