

عنوان مقاله:

جایگزینی ترکیبات قلیایی رایج در فرایند تولید کشمش با گیاه اشنان و مقایسه اثرات آنها بر میزان رنگ و قند

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

اسماعیل عطای صالحی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی ایران

حسین قهرمانی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه مهندسی شیمی، قوچان ایران

محمد راه چمنی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی (علوم و صنایع غذایی) دانشگاه آزاد اسل

خلاصه مقاله:

در این تحقیق از گیاه اشنان به عنوان یک پیش تیمار استفاده شد سه نوع سنگ قلیاب حاصل از برگها ساقه و گیاه کامل تهیه و در سه غلظت 0/5 و 2/5 و 5 درصد آماده گردید عمل تیزاب زنی در سه دمای 27 و 50 و 97 درجه سانتیگراد در سه مدت زمان 3 و 30 و 180 ثانیه بر روی انگورها انجام گرفت عملیات خشک شدن تا 16 درصد بر پایه وزن مرطوب در دمای محیط ادامه یافت همزمان با انجام عملیات بالا با استفاده از بیکربنات پتاسیم هم کشمش تولید شده و با کشمش تولیدی با قلیاب مقایسه گردید به منظور کشف یک روش بهینه کشمشهای تولیدی از نظر فاکتورهای بافت و راندمان تولید وزن انگور به کشمش مقایسه گردید آنالیز داده ها به روش سطح پاسخ انجام و مشخص گردد که کشمشهای تولید شده با گیاه اشنان با محلول گیاه کامل دمای محلول 98 درجه غلظت 5 درصد و زمان 3 ثانیه به دلیل داشتن کیفیت بالاتر از لحاظ بافت و راندمان تولید و همچنین به دلیل عدم استفاده از مواد شیمیایی دارای مطلوبیت بیشتری است و به عنوان یک روش جایگزین برای تولید کشمش با بیکربنات پتاسیم توصیه میگردد.

کلمات کلیدی:

اشنان، کشمش، بی کربنات پتاسیم، قلیاب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205438>

