

## عنوان مقاله:

اثرنوع پیش تیمار و بسته بندی در شرایط ازت برقابلیت جذب اب قطعات خشک شده ی سیب زمینی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

شهرزاد شکوری - دانش آموخته دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار

سیدحمیدرضا ضیاء الحق - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی سمنان شاهرود

سمیه نظارت - کارشناس تحقیقات ثبت و گواهی بذرونهال سمنان شاهرود

## خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق تولید فراورده خشک شده سیب زمینی بررسی اثرنوع پیش تیمار نوع بسته بندی و شرایط اتمسفری بر توانایی جذب آب مجدد استجذب آب مجدد از مهمترین ویژگیهای مورد بررسی بر روی مواد خشک می باشد بطوریکه اگر ماده ای در پایان فرایند خشک کردن دارای کیفیت تغذیه ای مناسبی باشد اما قدرت جذب آب مناسبی نداشته باشد ماده ای نامناسب و غیرقابل مصرف تلقی میشود در واقع به عنوان شاخص کیفیت محصول خشک شده است جهت تجزیه و تحلیل اماری از ازمون فاکتوریل در قالب طرح کاملا تصادفی و از نرم افزار Sas استفاده شد و مقایسه میانگین ها توسط ازمون چنددامنه ای دانکن صورت گرفت نتایج نشان داد که تفاوت معنی داری بین سیب زمینی های خشک شده وجود داشته و دلیل آن تفاوت در نوع پیش تیمار شرایط اتمسفری است براساس این تحقیق نمونه های انزیم بری شده با آب در شرایط ازت به کار برده شده جذب آب مجدد بیشتری داشتند.

## کلمات کلیدی:

سیب زمینی، خشک کردن، مایکروویو، بسته بندی، باز آبیوشی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205686>

