

## عنوان مقاله:

اثر بسته بندی با اتمسفر تعدیل یافته در جذب روغن و میزان ویتامین ث در سیب زمینی خشک شده

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

شهرزاد شکوری - دانشگاه آزاد سبزوار

سیدحمیدرضا ضیاءالحق - مرکز تحقیقات کشاورزی سمنان شاهرود

سمیه نظارت - کارشناس تحقیقات ثبت و گواهی بذرونهال سمنان شاهرود

## خلاصه مقاله:

به منظور مطالعه ی اثر بسته بندی و انبارمانی بر کیفیت سیب زمینی خشک شده سیب زمینی ها پس از فراوری در توان 600 مایکروویو خشک شده و در پوشش های پلی پروپیلن اصلاح شده ی دو محوره ی شفاف پلی پروپیلن اصلاح شده ی دو محوره ی صدفی و پلی اتیلن پلی امید در شرایط خلا اتمسفر ازت و اتمسفر معمولی بسته بندی شدند سپس رفاصله زمانی 60 و 120 روز مورد بررسی قرار گرفتند داده ها با آزمایش فاکتوریل در قالب طرح کاملا تصادفی با استفاده از نرم افزار SAS انالیز و مقایسه میانگین ها توسط آزمون چنددامنه ای دانکن صورت گرفت مقدار اسید اسکوربیک باقی مانده در محصول شاخص کیفی محصول است و نتایج بدست آمده نشان داد کمترین تغییر در میزان ویتامین ث در پوشش های پلی اتیلن پلی امید بود از آنجا که با افزایش ماده خشک میزان جذب روغن کاهش می یابد سیب زمینی های پیش تیمار شده با اب در پوشش های شفاف در شرایط ازت به علت کاهش ماده جامد و رطوبت افزایش در میزان جذب روغن داشتند.

## کلمات کلیدی:

سیب زمینی، خشک کردن، مایکروویو، بسته بندی، جذب روغن، میزان ویتامین ث

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205689>

