

عنوان مقاله:

بررسی سینتیک تخریب پودر ریزپوشانی شده ی عصاره ی آنتوسیانینی زرشک

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سحر اخوان مهدی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- دانشکده علوم و صنایع غذایی

سیدمهدی جعفری - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- دانشکده علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

زرشک بی دانه یک محصول منحصر به فرد و بومی در ایران است، میوه این گیاه به دلیل بالا بودن میزان آنتوسیانین می تواند به عنوان منبع تولید رنگ طبیعی در فرمولاسیون های غذایی بکار رود. با این وجود، ناپایداری آنتوسیانین ها در شرایط محیطی و فرآوری و نگهداری کاربرد این رنگدانه ها را در صنعت محدود کرده است. ریز پوشانی از جمله روش هایی است که منجر به افزایش پایداری می شود. در این پژوهش عصاره ی آنتوسیانینی زرشک توسط مالتودکسترین و صمغ عربی به عنوان مواد دیواره ای توسط خشک کن پاششی با بازده $97/58 \pm 0/03$ درصد ریزپوشانی شد. به منظور بررسی سینتیک تخریب، رنگدانه های حاصله در شرایط دمایی 4، 25، 35 و 42 درجه سانتیگراد به مدت 60 روز نگهداری و ثابت سرعت تخریب، نیمه عمر و شاخص $Q(10)$ نمونه ریزپوشانی شده در مقایسه با نمونه شاهد بررسی شد. نیمه عمر پودرهای حاصله به طور معنی داری ($p < 0.005$) در مقایسه با عصاره آنتوسیانینی ریزپوشانی نشده افزایش یافت به ویژه در دمای 42°C . پائین ترین نرخ تخریب در دمای 4°C مشاهده شد. ($3/7 \pm 0/1$)

کلمات کلیدی:

آنتوسیانین، ریزپوشانی، سینتیک، پایداری، زرشک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234406>

