

عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های کیفی برگه خرمالوی تولید شده به سه روش آون گذاری، مایکروویو و خشک کن طبقاتی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مهناز ژبانی اصغر زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

ژیلا تاجیانی - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

خلاصه مقاله:

یکی از بهترین روش های کاهش هزینه حمل و نقل و افزایش عمر انبارمانی میوه ها و محصولات کشاورزی خشک کردن آنها می باشد. میوه خرمالو به منظور خشک کردن، تهیه برگه و بررسی ویژگی کیفی آن با سه روش آون گذاری، مایکروویو و خشک کن طبقاتی مورد بررسی قرار گرفته است. ویژگی های کیفی مورد بررسی در این تحقیق شامل شربنی، رنگ، نرمی و قابلیت جویدن بود. در این تحقیق از 30 نفر بین 25-30 سال برای انجام آزمون چشایی استفاده شد. بررسی داده های آزمون چشایی بر روی سه طعم متفاوت (دارچین، زنجبیل، پسته و نمونه شاهد) نشان داد که اگر چه نمونه های خشک شده با روش خشک کن طبقاتی ظاهر مطلوب تری دارد اما نمونه های آون گذاری شده حداکثر مطلوبیت جویدن، نرمی و در نهایت بیشترین مطلوبیت کلی 88/43 درصد را به خود اختصاص داد.

کلمات کلیدی:

برگه خرمالو، ویژگی های کیفی، آون گذاری، مایکروویو، خشک کن طبقاتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234444>

