

عنوان مقاله:

تولید کنسانتره آب نارنج با استفاده از تغلیظ تحت خلا و خصوصیات فیزیکوشیمیایی آن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مهشید نصیری - دانشجوی سابق کارشناسی ارشد بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

عسگر فرحناکی - عضو هیئت علمی بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

مهرداد نیاکوثری - عضو هیئت علمی بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

مهسا مجذوبی - عضو هیئت علمی بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

در این تحقیق تولید کنسانتره آب نارنج با روش تغلیظ تحت خلا 55 میلیمتر جیوه و استفاده از دمای تغلیظ 50 تا 80 درجه سانتیگراد مورد بررسی قرار گرفت. میزان ویتامین ث نمونه ها قبل و بعد از تغلیظ در دماهای 50 تا 80 درجه با روش کروماتوگرافی ارزیابی شد. نتایج نشان داد که با افزایش دمای تغلیظ، درصد افت ویتامین ث نیز افزایش می یابد. علاوه بر این تغییرات روشنایی رنگ فرآورده به عنوان تابعی از دما و غلظت مورد ارزیابی قرار گرفت. بررسی نتایج حاصل از ارزیابی حسی تفاوت معنی داری بین شربت تهیه شده از کنسانتره آب نارنج و نیز شربت تهیه شده از آب نارنج تازه از نظر پذیرش کلی نشان نداد.

کلمات کلیدی:

آب نارنج، کنسانتره، خصوصیات فیزیکوشیمیایی، رنگ سنجی، ویتامین ث

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235191>

