

## عنوان مقاله:

بررسی اثر بسته بندی های مختلف (پلی اتیلن، پلی اتیلن ترفتالات و شیشه) بر روی خواص فیزیکوشیمیایی و حسی خیارشور حلقه

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

ماندانا زارع جهرمی - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

محمدتقی گلمکانی - استادیار بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

## خلاصه مقاله:

در این مطالعه ویژگیهای فیزیکوشیمیایی (شامل میزان PH، اسیدیته، قند، بریکس یا مواد جامد محلول، نمک) و حسی خیار شور فراوری و بسته بندی شده در ظروف PET پلی اتیلن و شیشه مورد ارزیابی قرار گرفتند. نمونه ها به مدت 6 هفته در سه دمای 30، 40 و 50 درجه سلسیوس نگهداری و فاکتروهای مورد نظر هر هفته یکبار در سه تکرار مورد سنجش قرار گرفتند. نتایج نشان داد که میزان PH و نمک در دمای 30 درجه سلسیوس طی شش هفته با حداقل تغییرات نسبت به نمونه شاهد قابل پذیرش بوده، خواص حسی نظیر تردی و بو در دمای 40 و 50 درجه سلسیوس پس از گذشت 5 و 6 هفته نسبت به نمونه شاهد غیر قابل پذیرش می باشد.

## کلمات کلیدی:

خیارشور، پلی اتیلن ترفتالات، بسته بندی، عمر انبارمانی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235259>

