

عنوان مقاله:

بررسی تغییرات ترکیبات اسانس اسلایس لیموترش در حین خشک کردن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مریم شاه امیریان - عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس

ندا مفتون آزاد - عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس

امیدرضا روستاپور - عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس

خلاصه مقاله:

خشک کردن با حذف آب محصول سبب افزایش ماندگاری و کاهش ضایعات می گردد. همچنین سبب تغییرات در خصوصیات کیفی و میزان ترکیبات فرار انواع محصولات می گردد. در این تحقیق اسلای لیموترش به ضخامت 4 میلی متر در دمای 50، 60 و 70°C و سرعت هوای 2m/s در یک خشک کن کابینتی خشک شدند و ترکیبات معطر اسانس و منحنی خشک کردن و رنگ آنها بررسی شد. مهمترین ترکیبات شناسایی شده اسانس α -pinene، β -pinene، limonene، terpinene، γ -pinene و Geraniol بودند که بین نمونه تازه و تیمارهای دمایی تفاوت داشتند. در تمامی تیمارها ترکیب limonene بالاترین درصد را به خود اختصاص داده بود. میزان ترکیب فوق در نمونه های اسلایس خشک و به خصوص در تیمار 70°C بیشتر از نمونه تازه و سایر تیمارها بود. میزان اسیدیت اسلایس لیمو خشک نسبت به نمونه تازه افزایش یافت. با افزایش دما زمان خشک کردن و فاکتور L کاهش یافت.

کلمات کلیدی:

خشک کردن، لیمو، اسانس، رنگ، اسیدیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235516>

