

## عنوان مقاله:

بررسی تأثیر ترکیبات بر تغییرات رنگ و خصوصیات کیفی اسلایس سیب ترش در حین خشک کردن

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## 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

لادن جوکار - عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس

## خلاصه مقاله:

خشک کردن یکی از مهمترین راه های نگهداری میوه جات می باشد. یکی از مهمترین مسئله در خشک کردن تغییر رنگ (قهوه ای شدن) می باشد. اسلایس های سیب ترش با ضخامت 4 میلی متر تهیه و سپس در محلول های نمک، اسید سیتریک، کلسیم کلرید و آنزیم بری شده تیمار شدند و سپس در خشک کن کابینتی در دمای 70 درجه سانتی گراد و سرعت 1/5m/s خشک شدند. در طول مدت خشک کردن منحنی خشک شدن نمونه ها، تغییرات رنگ، میزان اسیدیته و در نهایت آنالیز حسی نمونهها بررسی گردید. نتایج نشان داد که بیشترین و کمترین زمان خشک شدن به ترتیب در تیمار کلسیم کلرید و تیمار 10% نمک بود. تیمار کلسیم کلرید بهترین رنگ را به خود اختصاص داد و فاکتور L بالا، b متری و بافت سفت تری داشت ولیکن نمونه های بلانچ شده و شاهد از کیفیت رنگ پائینی برخوردار بودند.

## کلمات کلیدی:

سیب ترش، خشک کردن، رنگ قهوه ای شدن

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235517>

