

عنوان مقاله:

ارزیابی اثرات اسانس پوست پرتقال بر روی خواص کمی و کیفی کیک روغنی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سونیا افشاریان - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی

زهره شیخ الاسلامی - عضو هیات علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

اسماعیل عطای صالحی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

هدف: اسانس پوست پرتقال که به نام روغن های استری معروف هستند دارای خواص طبیعی، بیولوژیکی، آنتی میکروبی و آنتی اکسیدانی می باشند به کارگیری امواج فراصوت با کاهش مدت زمان انجام فرایند و همچنین افزایش راندمان می تواند استخراج ترکیبات آلی از پوست پرتقال را به طور معنی داری بهبود بخشد بنابراین هدف از انجام این پژوهش بررسی اثر اسانس استخراج شده از پوست پرتقال با دو روش کلونجر و کلونجر با پیش تیمار صوت بر خواص کمی و کیفی کیک روغنی می باشد. مواد و روش ها: استخراج اسانس پوست پرتقال توسط دو روش کلونجر و صوت- کلونجر (با شدت های 70 و 90 درصد در زمان های 3 و 5 دقیقه) صورت گرفت در ادامه نمونه های حاوی اسانس پوست پرتقال با نمونه فاقد این اسانس و نمونه حاوی پتاسیم سوربات (ppm) در قالب یک طرح کاملاً تصادفی مورد مقایسه قرار گرفتند در نهایت به منظور ارزیابی تیمارهای اعمال شده آزمون های حسی، بافت، حجم مخصوص، فعالیت آبی، رطوبت و پذیرش کلی انجام گردید. نتیجه: نتایج این ارزیابی ها نشان داد که با افزودن اسانس پوست پرتقال و سوربات به فرمولاسیون کیک روغنی میزان رطوبت و فعالیت آبی به طور معنی داری در سطح 5 درصد نسبت به نمونه شاهد (نمونه فاقد افزودنی) کاهش یافت این در حالی بود که نمونه حاوی اسانس استخراجی به روش صوت - کلونجر در شدت 70 درصد و زمان های 3 و 5 دقیقه دارای کمترین میزان سفتی بافت بودند همچنین نمونه های حاوی اسانس استخراج شده به روش صوت- کلونجر از حجم مخصوص بیشتری نسبت به سایر نمونه ها ی تولیدی برخوردار بودند و در نهایت در آزمون حسی نمونه حاوی اسانس استخراجی به روش صوت - کلونجر در شدت 70 درصد و زمان 3 دقیقه بیشترین امتیاز را توسط پانلیست ها کسب نمود. نتیجه گیری کلی: اسانس پوست پرتقال به عنوان یک افزودنی آنتی اکسیدانی و آنتی میکروبی با عطر و طعم خوب قابلیت بهبود خواص کمی و کیفی کیک روغنی را داشته و از این رو نیاز به استفاده از افزودنی های شیمیایی نظیر سوربات را از بین می برد.

کلمات کلیدی:

اسانس پوست پرتقال، روش صوت کلونجر، کیک روغنی، خواص کمی، خواص کیفی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235530>

