

عنوان مقاله:

بررسی تغییرات pH، اسیدیته و خاکستر در گوجه فرنگی گیلاسی در شرایط Map

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

ناصر مقیسه - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی صنایع غذایی- شیمی مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

ریحانه احمدزاده قویدل - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

مهدی قیافه داوودی - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی، استان خراسان رضوی

فاطمه یامی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی صنایع غذایی- شیمی مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

خلاصه مقاله:

گوجه فرنگی به عنوان یک سبزیجات پرخاصیت به صورت پخته و رب -در غذا- شناخته شده است. گوجه فرنگی سرشار از ویتامین های C و A، اسیدفولیک یا بتاکاروتن است و مقدار کمی ویتامین های گروه B شامل B1, B2, B3, B5 است و همچنین دارای مواد معدنی مختلف شامل کلسیم، فسفر، پتاسیم، فیبر، سدیم، گوگرد، کمی آهن، مس و روی نیز هست. نگهداری گوجه فرنگی گیلاسی در شرایط مپ باعث حفظ نگهداری و افزایش عمر انبارمانی و تأخیر در رسیدگی این محصول و تبدیل مواد غیر مؤثر به مواد مؤثر در آن می شود. در انی تحقیق میزان تغییرات شیمیایی مهم همچون Ph، اسیدیته و خاکستر و مقایسه آنها در شرایط مختلف نگهداری در گوجه فرنگی گیلاسی وارپته سانتلا رسیده بررسی شده است. گوجه فرنگی گیلاسی را در سه نوع شرایط یکی با اکسیژن بالا (اکسیژن 60٪، دی اکسید کربن 0.4٪) دیگری اتمسفر عادل (اکسیژن 21٪، دی اکسید کربن 0.4٪) و نمونه شاهد بدون مپ (درب باز) در ظروف پلی پروپیلن غیر قابل نفوذ بسته بندی کرده و در دمای 15°C نگهداری شد. طی هر 24 ساعت با دستگاه تست گاز میزان O2 و CO2 هر دو نوع بسته ثبت گردید تا علاوه بر زمان اتمام و مصرف اکسیژن، شدت تنفس گوجه فرنگی نیز بدست آید. نمودار شدت تنفس گوجه فرنگی گیلاسی در دمای انبارش بدست آمد و نشان داد این شدت تنفس حدوداً نصف شدت تنفس در دمای اتاق می باشد. با اتمام اکسیژن داخل بسته ها میزان pH، اسیدیته و خاکستر گوجه فرنگی گیلاسی محاسبه شد. نتایج بدست آمده نشان داد، PH گوجه فرنگی گیلاسی در همه بسته بندیها حدوداً برابر و تغییری نداشت. اسیدیته در مپ با اکسیژن بالا بیشتر از مپ با اکسیژن پائین و از اسیدیته گوجه فرنگی گیلاسی در شرایط اتمسفر بدون بسته بندی کمتر بود. همچنین اسیدیته در مپ با اکسیژن پائین کمتر از در شرایط اتمسفر بدون بسته بندی بود. میزان خاکستر در مپ با اکسیژن بالا کمتر از مپ با اکسیژن پائین و گوجه فرنگی گیلاسی در شرایط اتمسفر بدون بسته بندی بود. همچنین خاکستر در مپ با اکسیژن پائین کمتر از در شرایط اتمسفر بدون بسته بندی بود. نتایج نان داد، وجود اکسیژن بالا در بسته بندی مپ در دمای 15°C، علاوه بر استفاده هدفمند گوجه فرنگی گیلاسی از اکسیژن (تنظیم شدت تنفس)، در سنتز کاهش میزان خاکستر گوجه فرنگی گیلاسی در زمان انبارش نقش مهمی ایفا می کند که این مهم در افزایش کیفیت گوجه فرنگی نهایی و افزایش کیفیت محصولات فرآوری شده تبدیلی بسیار مؤثر و مفید خواهد بود.

کلمات کلیدی:

گوجه فرنگی گیلاسی، اسیدیته، خاکستر، بسته بندی مپ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235533>



