

## عنوان مقاله:

بررسی برخی از خصوصیات فیزیکوشیمیائی لیموهای مختلف

## محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم کشاورزی و صنایع غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

محمد مهدی مقدم - معاونت تضمین کیفیت گروه صنعتی یک و یک و مدرس دانشگاه علمی کاربردی، شرکت دشت مرغاب (یک و یک)

فروغ عسگری - سرپرست تحقیق و توسعه شرکت دشت مرغاب و مدرس دانشگاه علمی کاربردی، شرکت دشت مرغاب (یک و یک)

رضوان محمدی - کارشناس تضمین کیفیت شرکت دشت مرغاب (یک و یک)، شرکت دشت مرغاب (یک و یک)

غلام رضا کارگر - تکنسین تحقیقات صنعتی شرکت دشت مرغاب (یک و یک)، شرکت دشت مرغاب (یک و یک)

## خلاصه مقاله:

آبلیمو به خاطر خواص مفیدش مصرف بالایی دارد. در این پروژه میزان تغییرات اسید آسکوربیک، آنزیم پکتین استراز، دی اکسید گوگرد کل و درصد آبدهی را در زمان صفر، 24 و 44 ساعت پس از تخلیه در لیموهای سبز درشت، سبز ریز و زردمخلوط، خراب، خراب و کپک زده، لیموهای نگهداری شده در هوای آزاد و در تاریکی، لیموهای مخلوط با پوست و بدون پوست و در آبلیموهای دارای مقادیر مختلف متابی سولفیت و فاقد آن را در دماهای مختلف بررسی کرده است. میزان آسکوربیک اسید و میزان دی اکسید گوگرد کل در لیموی سبز ریز، لیمو سالم، لیموی سبز با پوست و لیموی سبز نگهداری شده در تاریکی بیشتر از بقیه نمونه ها می باشد. زمانیکه دما 75 درجه سانتی گراد و میزان  $SO_2$  کل آن 377/92PPM باشد در حفظ میزان اسید آسکوربیک و غیر فعال کردن فعالیت آنزیمی بهترین نتیجه را خواهیم گرفت.

## کلمات کلیدی:

پکتین استراز، آسکوربیک اسید، متا بی سولفیت

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/243406>

