

عنوان مقاله:

مروری بر نقش آنزیم ها در صنعت آب میوه

محل انتشار:

اولین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

احمد پدرام نیا - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، سبزوار، ایران

حمید توکلی پور - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، سبزوار، ایران

حسین استیری - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

استفاده از آنزیم ها در صنعت آب میوه باعث افزایش محصول و تولید انواع گوناگون آب میوه شده است. «پکتیناز» افزودنی است که باعث تجزیه «مواد پکتیکی» موجود در دیواره سلول های گیاهی است و تأثیر این ترکیبات را بر خصوصیات نهایی محصول از جمله «رنگ»، «میزان کدری» و «غلظت» کاهش می دهد. هم چنین، از موارد دیگر استفاده گوناگون آنزیم ها، به کارگیری آنزیم هایی است که در صنعت آب میوه بسیار مورد توجه هستند و قادرند تلخی آب مرکبات را برطرف کنند یا رنگدانه ها را استخراج کنند

کلمات کلیدی:

آمیلاز، نقش آنزیم ها، صنعت آب میوه، پکتیناز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/258225>

