

عنوان مقاله:

بررسی تغییرات کیفی و میکروبی چهار رقم آلبالو خشک شده به روش اسمزی طی یکسال نگهداری

محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

سودابه عین افشار - استادیار پژوهش بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

خلاصه مقاله:

حمل و نقل آلبالو به صورت تازه موجب صدمات مکانیکی و افت کیفیت آن میشود لذا خشک کردن آلبالو امکان صادرات آن را فراهم نموده و بازارهای مصرف این ماده غذایی را توسعه میدهد. در این تحقیق از چهار رقم ارلی - جیبلیوم، بوترمو، سیگانی و محلی، از باغ 62 هکتاری شهد ایران نمونه برداری انجام شد. نمونه ها به آزمایشگاه منتقل و در دمای یخچال 5 درجه سانتیگراد نگهداری شدند. جهت انجام فرایند اسمزی از محلول نمک اشباع و به نسبت 1:5 محلول اسمزی به میوه به مدت 8 ساعت استفاده شد. سپس نمونه ها در خشک کن کابین ی در سینی های مخصوص در دمای 64 درجه سانتیگراد قرار گرفتند و پس از 10 ساعت از خشک کن خارج، در بسته های پلی آمید تحت خلاء بسته بندی شدند و در دمای حدود 25 درجه سانتیگراد به مدت یک سال قرار گرفتند. پس از 6 ماه و یکسال آزمونهای فیزیکی و شیمیایی (تعیین بریکس، pH، اسیدیته، رطوبت، آزمون تعیین رنگ) و آزمونهای میکروبی انجام گرفت. نتایج نشان داد که رقم بوترمو و پس از آن سیگانی مناسب ترین ارقام از نظر کیفیت تولید آلبالوی خشک با بافت مناسب بودند. همچنین فرایند اسمزی و بسته بندی در بسته های پلی آمید عوامل بسیار مهمی در تولید محصول مرغوب و با قابلیت ماندگاری مناسب میباشند.

کلمات کلیدی:

آلبالو، انبارداری، بسته بندی، خشک کردن اسمزی، خشکبار، خلاء

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267519>

