

عنوان مقاله:

بررسی اثر پوشش خوراکی بر پایه پروتئین آب پنیر و روغن بانه بر ماندگاری سیب

محل انتشار:

سومین همایش ملی فن آوری های نوین شیمی و مهندسی شیمی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 20

نویسندگان:

ناهید بهرمند - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه مهندسی شیمی، صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران

علی اکبر سیف کردی - استاد گروه مهندسی شیمی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران

اخترالملوک کاظمی و سیری استادیار گروه صنایع غذایی و بیوتکنولوژی، دانشگاه ش
بیژن هنرور - استادیار گروه مهندسی شیمی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات فارس

خلاصه مقاله:

امروزه تقاضا برای داشتن مواد غذایی با مدت زمان ماندگاری بیشتر و کیفیت بالا در حال افزایش می باشد. مشکلات زیست محیطی ناشی از بسته بندی با مواد زیست تخریب ناپذیر در محیط موجب جایگزین شدن پوشش های خوراکی تا حد زیادی به جای پوشش های سنتزی شده است. در این مطالعه پروژه با استفاده از پوششی بر پایه پروتئین آب پنیر و روغن بانه ماندگاری سیب در مدت یک ماه مورد بررسی قرار گرفته است. این پوشش با تهیه یک محلول 10 درصد کنسانتره پروتئین آب پنیر در آب مقط تهیه می شود و از گلیسرول به عنوان نرم کننده ی استفاده شده میشود. روغن بانه در مقادیر 0، 0.2، 0.4 و 0.6 درصد اضافه گردیده است. سیب در دمای محیط و به روش غوطه وری پوشش داد شده و به مدت یکماه در شرایط دمایی و رطوبت نسبی محیط نگهداری شده است. برای مقایسه از یک گروه میوه به عنوان شاهد و بدون پوشش استفاده شده است. آزمون هایی چون تعیین اسیدیته قابل تیتر، سنجش بافت، تعیین مواد جامد محلول، کنترل وزن بطور منظم و هفتگی و آزمون های حسی طعم و، تعیین پذیرش عمومی در پایان دوره نگهداری انجام شده است. نتایج نشان داده است که میوه های پوشش داده شده در مقایسه با گروه شاهد افت وزن کتری و بافت سفت تری داشته اند. در آزمون های حسی میوه های پوشش داده شده پذیرش عمومی بالاتری داشته اند.

کلمات کلیدی:

سیب، پوشش خوراکی، پروتئین آب پنیر، روغن بانه، ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/283710>

