

عنوان مقاله:

بررسی تغییرات میزان ویتامین ث در فرایند خشک کردن اسمزی میوه پرتقال

محل انتشار:

سومین همایش ملی گیاهان دارویی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سارا اعتمادی - کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی، آمل، ایران

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

پیمان آریایی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی، گروه علوم و صنایع غذایی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

خشک کردن یکی از روش های نگهداری مواد غذایی به شمار آمده و عبارت است از کاربرد مقدار معینی از حرارت در شرایط کنترل شده به منظور خارج کردن مقدار معینی از آب موجود در غذا که از طریق تبخیر (یا در مورد خشک کردن انجمادی به صورت تصعید) صورت می گیرد (سورش و سارگار، 2009) خشک کردن مواد غذایی همیشه از مهم ترین عوامل حائز اهمیت از طریق یافته های بشر برای محافظت از مواد غذایی می باشد (فرجی هارمی، 1374 ش مرتضوی و همکاران، 1378 ش) در این پژوهش خشک کردن اسمزی به عنوان یک پیش فرایند برای تولید برگه های پرتقال (واریته ناولتامسون) به کارگرفته شد. برای این منظور برشهای پرتقال به ضخامت 10 میلیمتر در محلول اسمزی سارکارز با غلظت های 55% و 65% وزنی/ وزنی و دماهای 25 و 60 درجه سانتی گراد و در نسبت وزنی 4:1 برشهای پرتقال به محلول اسمزی) و طی مدت زمانهای 1، 2 و 3 ساعت مورد بررسی قرار گرفت. مقادیر ویتامین ث فرایند برای هر غلظت، دما و در طی مدت زمانهای 1، 2 و 3 ساعت، محاسبه شد. آنالیز آماری ویژگیهای اندازه گیری شده برشهای پرتقال با استفاده از طرح فاکتوریل در قالب کاملاً تصادفی انجام شد. در نتیجه میزان ویتامین ث به طور کاملاً معنی داری با افزایش غلظت و دمای محلول اسمزی کاهش پیدا کردند

کلمات کلیدی:

برشهای پرتقال، خشک کردن اسمزی، ویتامین ث، اتلاف ویتامین ث

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/288304>

