

عنوان مقاله:

تاثیر فرایند نیم پخت کردن بر خصوصیات فیزیکی برنج طارم هاشمی

محل انتشار:

سومین همایش ملی گیاهان دارویی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

مأده پورمقدم - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی، آمل، ایران

علی معتمدزادگان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ساری، ایران

شبیم حسینی - مربی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

در این تحقیق اثر نیم پخت کردن بر خواص هندسی (عرض، ضخامت، میانگین قطر هندسی، میانگین قطر حسابی، سطح و حجم) و خواص ثقلی (وزن هزار دانه، دانسیته ظاهری، دانسیته واقعی، تخلخل) و خواص اصطکاکی (زاویه ریبوز تخلیه، زاویه ریبوز پر کردن و ضریب اصطکاک استاتیکی) برنج طارم هاشمی مورد بررسی قرار گرفت. با انجام فرایند نیم پخت میانگین طول، ضخامت، قطر هندسی، قطر حسابی، سطح، حجم، وزن هزاردانه، برنج به ترتیب از 6/86 - 7/14 میلی متر، 1/60 - 1/65 میلی متر 7/19 - 7/75 میلی متر، 3/43 - 3/56 میلی متر، 22/19 - 23/40 میلی متر مربع 11/46 - 12/29 میلی متر مکعب و از 16/8 - 17/88 گرم افزایش یافت. در حالی که درصد تخلخل از 40/11 به 37/65 درصد کاهش یافت. اثر نیم پخت کردن بر عرض، دانسیته ظاهری، دانسیته واقعی، زاویه ریبوز تخلیه، زاویه ریبوز پر کردن معنی دار نبوده است. همچنین، ضرایب اصطکاک استاتیکی روی سطوح آهن، چوب، شیشه با انجام فرایند نیم پخت کردن به ترتیب از 0/41 به 0/36 و 0/33 و 0/33 و 0/27 به 0/33 و 0/23 کاهش یافت. شکستگی طی فرایند نیم پخت 17 درصد کاهش یافت

کلمات کلیدی:

خواص ثقلی، خواص اصطکاکی، برنج طارم هاشمی، فرایند نیم پخت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/288305>

