

عنوان مقاله:

تأثیر اسید آمینه ی سیستئین در کاهش قهوه ای شدن کاهوی آیس برگ برش خورده ی تازه

محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

سیده سعادت عزیزی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی-باشگاه پژوهشگران و نخبگان- دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین- پیشوا

سیدمهدی سیدین اردبیلی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات

کاوه زرگری - استادیار گروه زراعت و اصلاح نباتات دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا

خلاصه مقاله:

تقاضا برای مصرف میوه و سبزی برش خورده ی تازه در سراسر جهان از روند رو به رشدی برخوردار بوده است. امروزه به دلیل افزایش مصرف غذاها و سالاد های آماده، محبوبیت کاهو هایی با حداقل فرآیند انجام شده بیشتر شده است. کاهو یک سبزی برگ است که به شدت به قهوه ای شدن آنزیمی حساس می باشد. قهوه ای شدن آنزیمی کاهوی برش خورده، علاوه بر کاهش ارزش تغذیه ای و خواص حسی محصول موجب متضرر شدن اقتصادی تولیدکننده نیز می گردد. در این تحقیق تأثیر اسید آمینه ی سیستئین به عنوان یک ترکیب مغذی و طبیعی در کاهش قهوه ای شدن آنزیمی و افزایش ماندگاری محصول بررسی شده است. در این مطالعه برش های کاهوی آیس برگ پس از ضدعفونی، توسط محلول سیستئین با غلظت های 0.10.5 % و 1% تیمار شدند و پس از حذف آب اضافه در بسته های 60 گرمی از جنس OPP بسته بندی شدند و رنگ نمونه ها در دوره ی نگهداری توسط تکنیک آنالیز تصویردیجیتال بررسی گردید. نتایج ارزیابی ها نشان داد که تغییرات رنگ، در نمونه ها تیمار شده با اسید آمینه سیستئین با غلظت 0.5 % نسبت به نمونه های شاهد کمتر است و سیستئین 0.5 % به طور معنا داری، موجب حفظ بهتر کیفیت نمونه های تیمار شده می شود؛ اما سیستئین 1% موجب تشدید قهوه ای شدن آنزیمی می شود. با تعیین درصد مهار کنندگی قهوه ای شدن، مشخص شد که سیستئین 0.5 % مهار کننده ی خوب قهوه ای شدن آنزیمی است. در نتیجه می توان با استفاده از اسید آمینه ی سیستئین با غلظت 0.5 % به عنوان یک ترکیب مغذی و طبیعی ماندگاری و کیفیت کاهوی برش خورده ی تازه را افزایش داد.

کلمات کلیدی:

کاهوی برش خورده ی تازه، سیستئین، قهوه ای شدن آنزیمی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297288>

