

عنوان مقاله:

بررسی اثر فرآیند دهیدروفوزن اسمزی بر مؤلفه های رنگ (Lab) برش های خربزه

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

حسن مرادپور - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

هادی شکوری - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

خلاصه مقاله:

فرآیند ترکیبی آبگیری اسمزی و انجماد یک روش ترکیبی خشک کردن اسمزی و انجماد است. در این پژوهش ویژگی های شیمیایی و ارگانولپتیکی برش های میوهی خربزه طی مدت زمان انبارمانی مورد مطالعه قرار گرفت. برش های مکعبی خربزه (30 cm) در هشت نوع محلول اسمزی مختلف در دو غلظت (25 و 35 درصد) با نسبت 4 به 1 (محلول اسمزی به میوه) در دمای 30 درجه سانتی گراد به مدت 5 ساعت قرار گرفتند. سپس برش های خربزه با خشک کن کابینی در دمای 55-60 درجه - سانتی گراد آبگیری شدند. برش های حاصل در دمای 25- درجه سانتی گراد به سرعت منجمد و سپس در دمای 27 نگهداریمیشوند. مؤلفه های رنگ طی دوره ی زمانی 30 روزه و در 3بازه ی زمانی 10 روزه مورد آنالیز قرار گرفت. بهترین ویژگی های مربوط به نمونه های قرار گرفته در محلول حاوی 1/ درصد اسیدسیتریک و 1/ درصد اسید آسکوربیک در بریکس 35 درصد بود

کلمات کلیدی:

خربزه، آبگیری اسمزی، مؤلفه های رنگ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303306>

