

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر دمای نگهداری بر رنگ نمونه های برنج رقم کامفیروز

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

زینت شریعت - دانش آموخته کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران.

ندا مفتون آزاد - استادیار پژوهش موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس

سارا موحد - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی، دانشکده کشاورزی واحد ورامین پیشوا

خلاصه مقاله:

برنج از تیره گندمیان، از خانواده غلات می باشد. کشت آن منحصر به برخی مناطق آب و هوایی خاص می باشد و در ایران بیشتر در استان های شمالی کشور، اصفهان و فارس متداول است. برنج تولید شده در اکثر نقاط کشور به صورت دانه برنج کامل تناول می شود و از برنج به صورت خرد شده استفاده چندانی نمی شود. از خصوصیات کیفیتی برنج میتوان به رنگ دانه، بافت، مقدار نشاسته، عطر و ... میتوان اشاره کرد رنگ از جنبه های کیفی مهم مواد غذایی قبل و بعد از فرآوری است. رنگ همراه با طعم و بافت نقش مهمی در تشخیص ظاهری و سنجش خصوصیات سطحی بازی میکند و اثر زیادی بر ظاهر، فرآوری و پذیرش مواد غذایی دارد. در این تحقیق تاثیر 2 نوع بسته بندی پلاستیک و گونی و همچنین اثر دمای نگهداری بر رنگ نمونه های برنج معطر ایرانی رقم کامفیروز بررسی شد. ابتدا برنج تازه از منطقه کامفیروز در 60 کیلومتری شهر شیراز خریداری شد سپس در بسته بندی هایی از جنس پلی اتیلن و گونی در دماهای (5، 20 و 35 درجه سانتی گراد) به مدت 6 ماه نگهداری شد. آزمایش اندازه گیری رنگ، در فاصله زمانی (0، 2، 4 و 6 ماه) انجام گردید. نتایج نشان داد که دمای بالاتر باعث افزایش پارامتر های a^* (رنگ قرمز و a^* - رنگ سبز) ، b^* (رنگ زرد و b^* - رنگ آبی) و ΔE^* (تغییرات کلی رنگ) شد. پارامترهای L^* (میزان روشنایی) و W^* (سفیدی) در دمای بالای نگهداری کاهش پیدا کرد.

کلمات کلیدی:

تغییرات رنگ، برنج، بسته بندی برنج، غلات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303320>

