

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی لبو قبل و پس از خشک کردن به روش اسمز

محل انتشار:

همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

نیره شبانی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار

طاهره رضوی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار

لاله اکبرزاده - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار

بهناز جوان - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار

خلاصه مقاله:

چغندر با نام علمی *Beta vulgaris* گیاهی از خانواده کتوپودیاسه است. چغندر لبو حاوی مقادیر زیادی عناصر معمولی و کمیاب همچون پتاسیم، گوگرد، ید، آهن و مس است خشک کردن یکی از قدیمی ترین روش های نگهداری مواد غذایی توسط بشر می باشد، از اینرو کاربروی این محصول دارای اهمیت ویژه ای است. در این پژوهش اسلایزهای لبو (چغندر قند) توسط کولیس با قطر 2mm به شکل دایره بریده شد و به مدت 2min پوشش ژلاتین پوشیده شد و سپس فرایند اسمزی در محلول ساکارز با درجه خلوص 70% در سه زمان 5-10-20 دقیقه انجام گرفت و بعد از خشک کردن در آون، وزن و رنگ و خواص حسی محصول اندازه گیری شد. توسط بشر می باشد، از اینرو کاربروی این محصول دارای

کلمات کلیدی:

لبو، ژلاتین، محلول ساکارز، آون، رنگ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/323784>

