

عنوان مقاله:

تعییه دما و زمان بهینه برشته کردن مغس پسته به منظور تولید خمیر پسته

محل انتشار:

اولین همایش ملی پسته ایران (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

احمد شاکر اردکانی - عضو هیات علمی موسسه تحقیقات پسته کشور

خلاصه مقاله:

برشته کردن مغز پسته یک مرحله مهم در تولید خمیر پسته است در این تحقیق با استفاده از روش سطح پاسخ اثر دمای هوای داغ (90 تا 190 درجه سانتی گراد) و زمان (5 تا 65 دقیقه) روی سختی، میزان رطوبت و صفات رنگ (a، L، و b و شاخص زردی) مغز کامل و پودر پسته بررسی گردید. با افزایش در دما و زمان برشته کردن به استثنای عدد a پودر پسته تمام صفات رنگ مورد مطالعه کاهش یافت مدل های اثر متقابل و درجه دوم به ترتیب تغییرات سختی و صفات رنگ را توصیف نمودند نتایج روش سطح پاسخ نشان داد که سختی و صفات رنگ (b، L و شاخص زردی) مغز کامل و عدد a پودر پسته می تواند جهت پایش کیفیت برشته کردن مغز پسته به کار رود. این مطالعه نشان داد که محدوده دما و زمان برشته کردن مغز پسته به منظور تولید خمیر پسته 130 تا 140 درجه سانتی گراد به مدت 30 تا 40 دقیقه می باشد.

کلمات کلیدی:

پسته، بهینه سازی سختی رنگ رطوبت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/327092>

