

عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های کمی و کیفی عصاره حاصل از مالت دانه های غلاتی

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

الهه رازقندی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

امیرحسین الهامی راد - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

علی رضا قدس ولی - استادیار پژوهش بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی گلستان

حسین استیری - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

خلاصه مقاله:

در این مطالعه تاثیر فرایند مالت سازی را بر برخی از ویژگی های کمی و کیفی عصاره مالت حاصل از 5 نمونه از دانه های غلاتی (دو وارپته جو با پوشینه به نام های ریحان و کوپر، دورقم گندم الوند و روشن و جو بدون پوشینه لاین 17) استان خراسان رضوی از قبیل راندمان عصاره آب گرم و سرد، بریکس و رنگ عصاره در قالب طرح کاملا تصادفی با سه تکرار بررسی شد. نتایج نشان داد که بیشینه و کمینه راندمان عصاره آب سرد به ترتیب به عصاره حاصل از جو کوپر و گندم روشن تعلق داشت. مالت گندم الوند بیشترین (77 درصد) و مالت حاصل از جو بدون پوشینه کمترین (9/81 درصد) راندمان عصاره آب را به خود اختصاص دادند. بیشترین مقدار بریکس (8/9 درصد) مربوط به عصاره حاصل از گندم الوند و کمترین آن (1/4) مربوط به مالت حاصل از جو بدون پوشینه بود. عصاره حاصل از مالت گندم الوند دارای بیشینه میزان رنگ بود که در حدود 40/61 درصد بیشتر از کمینه رنگ که متعلق به عصاره حاصل از مالت بدون پوشینه بود، داشت.

کلمات کلیدی:

ویژگی های کمی و کیفی، مالت، عصاره، گندم و جو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334379>

