

عنوان مقاله:

پوشش دادن قطعات میوه و سبزی با پوشش های خوراکی

محل انتشار:

همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

معصومه علیزاده شهریور - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، سبزوار، ایران

حجت کاراژیان - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تربت حیدریه، تربت حیدریه، ایران

معصومه مهربان سنگ آتش - گروه پژوهش کیفیت و ایمنی مواد غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

پوشش پروتئین آب پنیر پلاستیکی شده برای افزایش طول عمر مفید محصولات تازه نشان داده شده است. این پژوهش به بررسی پذیرش مصرف کننده و برداشت برش میوه ها و سبزیجات تازه و پوشش خوراکی و تعیین اثرات پوشش پروتئین آبپنیر پلاستیکی شده بر کیفیت برش سیب های تازه طراحی شده است. داده ها با استفاده از تجزیه و تحلیل پروبیت مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. کیفیت فیزیکی و میکروبی از برش تازه سیب های FC پوشش داده شده با سه پروتئین آب پنیر و غلظت هر یک در 5%، 10% و آب به عنوان شاهد، در طی 13 روز ذخیره سازی در 2C تعیین شد. به عنوان یک سطح درآمد احتمال کاهش خوردن FCFV کاهش یافته و اولویت برای کنسرو FV به FCFV افزایش یافته است. پوشش WPC در به حداقل رساندن کاهش وزن موثر نبود. هیچ تغییری در سبکی رنگ سیب های پوشش داده شده با WPC/WPI وجود ندارد، در حالیکه سبکی PH بطور قابل توجهی کاهش یافته و برای کنترل نمونه های پوشش داده شده توسط WPC روز چهارم از ذخیره سازی مشاهده شد. استحکام نمونه های پوشش داده شده پس از 13 روز ذخیره سازی در مقایسه با آن کنترل نرمی نامناسب را تغییر می دهد

کلمات کلیدی:

قطعات سیب، پوشش دهی، پروتئین آب پنیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/339419>

