

عنوان مقاله:

بررسی کاربرد فراصوت بر کیفیت و زمان ماندگاری توتفرنگی و آبیوه آن

محل انتشار:

دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

ندا صحراگرد - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شاهرود

کامبیز جهان بین - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شاهرود

خلاصه مقاله:

فراصوت فناوری نوین غیر تخریبی است که کاربرد گسترده ای در فرآوری مواد غذایی مایع دارد. در این روش بدون استفاده از حرارت و با کمک امواج صوتی که منجر به ایجاد گردابهایی در محصول می شود میتوان محصولاتی با کیفیت بالا تولید کرد. پژوهش پیشرو تأثیر و میزان قدرت امواج فراصوت بر زمان نگهداری میوه ی توت فرنگی و آبیوه حاصل از آن را مورد بررسی قرار داده است. تیمارهای فراصوت مورد بررسی در این تحقیق 90 وات، 60 وات و 30 وات بودند و مواردی نظیر pH، محتوی کل مواد جامد محلول (TSS)، رنگ، میزان ویتامین C، ترکیب گازها در بسته بندی، خواص صمغی، چسبندگی، ارتجاعی، جویدنی و سفتی محصول و نیز میزان نابودی میکروارگانیزمها و غیرفعالسازی آنزیمهای موجود در محصول مورد بررسی قرار گرفت و نتایج نشان داد که استفاده از تیمار فراصوت 30 وات و 60 وات اثر تخریبی کمتری نسبت به تیمار فراصوت 90 وات بر روی خصوصیات کیفیمیوه توت فرنگی و آب آن دارد و جهت نگهداری توت فرنگی و آب آن با کیفیت بالا مناسبتر است.

کلمات کلیدی:

فراصوت، توت فرنگی، عمرنگهداری، ویژگی های فیزیکیوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343319>

