

عنوان مقاله:

بررسی اثر شرایط و زمان نگهداری سبزیجات منجمد بر میزان نمک های نیترات و نیتريت و رابطه بين آنها

محل انتشار:

اولین همایش الکترونیکی یافته های نوین در محیط زیست و اکوسیستم های کشاورزی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

مریم حق بین - دانشجو کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

هما بقایی - استاد دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

زرین تاج علیپور - استاد دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه مقایسه میزان نیترات و نیتريت در 6 نمونه سبزی انتخاب شده از کلان شهر است. تغییرات در سطوح این ترکیبات در فرآیندهای انجماد و پخت بررسی شد. بررسی ماده خام و بخارپز در حالت انجماد در دمای (18 °C-) و زمان انبارسازی 45 روز انجام شد. تجزیه تحلیل نمونه ها هر 15 روز یکبار صورت گرفت. اندازه گیری نیترات و نیتريت با روش دی آزو انجام گرفت. تجزیه، تحلیل نتایج با استفاده از تجزیه تحلیل سه طرفه و آزمون دانکن و نرم افزار SPSS انجام شد. اختلاف میانگین میزان نیترات و نیتريت در اکثر نمونه ها معنی دار نبوده است ($p>0/05$). هم چنین بررسی رابطه بين نیترات و نیتريت در رگرسیون نشان داد که رابطه معنی دار بين آنها وجود ندارد ($p>0/05$). میانگین میزان نیترات و نیتريت در نمونه های بخارپز بیشتر از خام بوده است. طی زمان نگهداری میزان نیترات و نیتريت افزایش یافته است. استفاده از فرآیند انجماد در کوتاه مدت جهت نگهداری نمونه های خام و جهت جلوگیری از تولید نیترات و نیتريت مناسب است.

کلمات کلیدی:

انجماد؛ پختن؛ نیترات؛ نیتريت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/356386>

