

عنوان مقاله:

مروری بر چند روش کاربردی تعیین تندی فلفل

محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی کشاورزی و توسعه (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

سمانه علیئی - دانشجوی کارشناسی ارشد مکانیزاسیون کشاورزی دانشگاه بوعلی سینا همدان

جعفر امیری پریان - استادیار گروه مهندسی بیوسیستم، دانشگاه بوعلی سینا همدان

سجاد سبزی - دانشجوی دکتری مکانیک بیوسیستم، دانشگاه بوعلی سینا همدان

خلاصه مقاله:

تعیین میزان تندی فلفل با توجه به گسترش روزافزون استفاده از آن و کاربردهای متنوع فلفل در صنایع مختلف، امری ضروری به نظر می رسد. امروزه روش های متعددی توسط محققان معرفی شده است که با بررسی آنها و در نظر گرفتن هدف، می توان راه حلی مناسب برای تعیین تندی یافت. تندی فلفل به علت وجود گروهی از آلکالوئیدها به نام کیسپاسینوئیدها می باشد. روش آزمون توسط انسان آموزش دیده روشی استاندارد است که محدودیت هایی به همراه دارد. از طرفی روش های ماشینی دارای سرعت کاری بیشتری هستند و می توان به نتایج آنها با اطمینان بیشتری استناد کرد. از بین روش های ماشینی، روش کروماتوگرافی مایع و روش اسپکتروفتومتری رایج ترین روش ها می باشند.

کلمات کلیدی:

فلفل، تندی، اسپکتروفتومتری، کروماتوگرافی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/431638>

