

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر پوشش خوراکی آلوئه ورا و اسید استیک بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و کیفیت حسی بادام درختی در طول دوره نگهداری

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی پژوهش های نوین در علوم کشاورزی و محیط زیست (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 19

نویسندگان:

محبوبه کارشناس - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی گرایش تکنولوژی مواد غذایی موسسه آموزش عالی تجن، قائمشهر، مازندران، ایران

یحیی مقصدلو - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

خلاصه مقاله:

در این پژوهش اسیداستیک و آلوئه ورا به عنوان پوشش خوراکی برای بادام بکار رفتند، آلوئه ورا به دلیل داشتن ترکیبات آنتی اکسیدان نظیر آلفاتوکوفرول یا ویتامین E، و آلوئه امودین خواص ضداکسایشی منحصر به فردی را دارا می باشد. در سال های اخیر مطالعات زیادی در بررسی خواص آلوئه ورا به عنوان پوشش خوراکی انجام شده است که خواص ممانعتی آلوئه ورا در برابر انتقال رطوبت و بخار آب، و همچنین خواص ضد میکروبی و ضد قارچی آلوئه ورا به اثبات رسیده است. آلوئه ورا به عنوان یک ماده ضد سرطان و ضد تومور و ضد دیابت در سراسر جهان شناخته شده است، اسید استیک نیز به دلیل خواص ضد میکروب خود شناخته شده است، در این پژوهش از پوشش خوراکی آلوئه ورا با غلظت های 5 و 10 درصد حجمی و اسید استیک 1 درصد برای پوشش دهی بادام درختی استفاده شد، آزمایشات وزن و رطوبت و عددپراکسید و اندیس TBA و آزمون های حسی در طول چهار ماه نگهداری بادام در ژرمیناتور با دمای 30 درجه سانتیگراد و رطوبت 15 درصد، انجام شد، نتایج نشان داد پوشش آلوئه ورا توانست انتقال رطوبت در بادام و همچنین فساد اکسایشی را کاهش دهد، اگرچه تیمار آلوئه ورا از نظر رنگ به مقدار خیلی کم تیره شدند اما با توجه به حفظ بافت و طعم و نیز پذیرش کلی بادام و خواص منحصر به فرد آلوئه ورا در کاهش اکسیداسیون و بدطعمی در بادام، قابل چشم پوشی است، اما اسید استیک در آزمایشات انجام شده تاثیری ایجاد نکرد و عملکرد مشابه تیمار شاهد از خود نشان داد.

کلمات کلیدی:

آلوئه ورا، اسیداستیک، آنتی اکسیدان، آلوئه امودین، بادام درختی، پوشش خوراکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/435914>

