

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر دما و اشعه UV-C بر خواص فیزیکی شیمیایی کاهو

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی توسعه با محوریت کشاورزی، محیط زیست و گردشگری (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

آرزو ورعی - دانش آموخته کارشناس ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

شعله درویشی - استادیار و عضو هیأت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

اسعد رخصادی - استادیار و عضو هیأت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

خلاصه مقاله:

سبزی به کلیه محصولات کشاورزی و باغی - به استثنای محصولات درختیو غله ای - اطلاق می گردد که برگ، ساقه، ریشه، جوانه، غده، پیاز، ساقه زیر زمینی، گل میوه، دانه و یا قارچ آنها به طور کامل و مستقیم و بدون تغییر و تبدیل قسمت اعظم مواد درونی به صورت پخته، خشک، کنسروی، یخ زده و یا به صورت فراورده های دیگر به مصرف تغذیه انسان برسد. در این آزمون از نمونه کاهو استفاده شده است و تیمارهای مورد استفاده دما (محیط-یخچال) و اشعه UV با دوزهای (طول موج 4.30 kJ/m^3 - باطول موج 6.45 kJ/m^3 - باطول موج 8.60 kJ/m^3) کار شده است. فاکتور دما یخچال تاثیر مطلوبی بر روی کیفیت محصول در طول 5 روز انجام آزمایش داشته است. اشعه UV با افزایش دوز مصرفی و گذشت زمان روی خواص شیمیایی اسیدیته تاثیر نامطلوب داشته است و بر روی فاکتور pH تاثیر مطلوبی ایجاد کرده است و باعث بهبود کیفیت ماندگاری محصول غذایی شده است. با افزایش میزان دوز اشعه UV میزان اسیدیته نمونه افزایش می یابد و با گذشت زمان میزان اسیدیته نمونه کاهش می یابد. با افزایش میزان UV میزان pH کاهو نیز بیشتر می شود و با گذشت زمان میزان pH نیز افزایش می یابد.

کلمات کلیدی:

اشعه UV، دما، کیفیت ماندگاری، اسیدیته، pH، کاهو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/468422>

