

عنوان مقاله:

اصلاح سطح اسیدی و بازی جاذب طبیعی بر پایه طبق افتابگردان جهت حذف کدورت از ماء الشعیر

محل انتشار:

دومین کنفرانس بین المللی یافته های نوین پژوهشی در شیمی و مهندسی شیمی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

میلاذ ترابفام - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی شیمی گرایش صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی سهند تبریز، دانشکده مهندسی شیمی، گروه مهندسی صنایع غذایی

آرزو محمدی - دانشجوی کارشناسی مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند تبریز، دانشکده مهندسی شیمی، گروه مهندسی صنایع غذایی

برنا فردصادق - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی شیمی گرایش صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی سهند تبریز، دانشکده مهندسی شیمی، گروه -مهندسی صنایع غذایی

فاطمه ابراهیمی راد - دانشجوی کارشناسی مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند تبریز، دانشکده مهندسی شیمی، گروه مهندسی صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

انگور از محصولات مهم باغی در دنیا می باشد، از انگور فرآورده های غذایی مختلفی بدست خواهد آمد که شامل کشمش، شیرهانگور، روغن هسته انگور، عصاره هسته انگور، سرکه، آبغوره میباشد. حدود 5 تا 20 درصد انگورهای تولیدی در ایران برای تهیه شیرهانگور مورد استفاده قرار می گیرد. از روش های نگهداری انگور کاهش فعالیت آبی آن توسط تبدیل به کنسانتره انگور است کهبوسیله تبخیر کننده ها یا تغلیظ مقدماتی با اسمز معکوس و سپس تبخیر در اواپراتورهای تک بدنه ای یا چند بدنه ای انجام میگردد. در این مقاله تاثیر طبق افتابگردان به صورت اصلاح نشده، اصلاح شده با فسفریک اسید ویا با باز بی کربنات سدیم در فرآیندحذف کدورت و رنگ از شربت شیره انگور مورد ارزیابی قرار گرفت. همچنین بریکس شربت ها مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که در مقایسه میزان کدورت و رنگ نمونه ها، نمونه اصلاح شده اسیدی، بالاترین کارایی را در حذف کدورت و رنگ از خود نشان داد.

کلمات کلیدی:

اصلاح سطح، جاذب، افتابگردان، کدورت، ماء الشعیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/477751>

