

عنوان مقاله:

اصلاح سطح اسیدی و شیمیایی جاذب طبیعی بر پایه پوست موز جهت حذف کدورت از ماءالشعیر

محل انتشار:

سومین کنفرانس بین المللی دستاوردهای نوین پژوهشی در شیمی و مهندسی شیمی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

رویا نادری فرد - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه مهندسی صنایع غذایی، دانشکده مهندسی شیمی دانشگاه صنعتی سهند تبریز

نرگس قیطاسی - کارشناسی گروه مهندسی شیمی دانشکده مهندسی شیمی دانشگاه صنعتی سهند تبریز

حمیده وقاری - کارشناسی ارشد گروه مهندسی بیوتکنولوژی دانشکده مهندسی شیمی دانشگاه صنعتی سهند تبریز

امید احمدی - دانشجوی دکتری تخصصی، گروه مهندسی صنایع غذایی دانشکده مهندسی شیمی دانشگاه صنعتی سهند تبریز

خلاصه مقاله:

عصاره ی مالت یا عصاره جوانه جو، شیره ای قهوه ای رنگ است که از دانه ی جو جوانه زده به دست می آید عصاره مالت دارای چگالی 39 و بو و طعم مطلوب مالت بوده و شیرین مزه است و علاوه بر مصرف به عنوان یک ماده ی اولیه کلیدی در صنایع غذایی، در صنایع نساجی و داروسازی نیز استفاده می شود این عصاره به علت دارا بودن قدرت دیاستیک و ویژگی های آنزیمی بالا، سرشار بودن از قندهای قابل تخمیر با قابلیت تجزیه و جذب سریع، عطر و طعم و قدرت طعم دهندگی آن و نیز ارزش تغذیه ای بالا، موارد استفاده زیادی دارد از آنجایی که رنگ و طعم محصولات غذایی از ملاکهای هم در تعیین کیفیت و مرغوبیت مواد غذایی به شمار می آید بهبود این خاصیت در محصولات مورد نظر از اهمیت ویژه ای برخوردار است از این رو در تحقیق حاضر، تاثیر پوست موز به صورت معمولی (اصلاح نشده) و یا اصلاح شده با فسفریک اسید و همچنین با باز بیکربنات سدیم در فرآیند حذف کدورت و رنگ از شربت عصاره مالت مورد ارزیابی قرار گرفت علاوه بر این بریکس شربتها مورد بررسی قرار گرفت نتایج نشان داد که در مقایسه میزان کدورت و رنگ نمونه ها، نمونه ی اصلاح شده ی اسیدی بالاترین کارایی را در حذف کدورت و رنگ دارد.

کلمات کلیدی:

شربت عصاره ی مالت، پوست موز، اصلاح اسیدی و بازی، رنگ، کدورت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/531098>

