

عنوان مقاله:

بررسی اثر پوشش های خوراکی (کیتوزان و متابی سولفیت سدیم) و بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده بر میزان ویتامین ث و راندمان سرخ کردن سیب زمینی برش خورده تازه

محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آوران علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مهسا محمدحسینیان - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، پردیس بین الملل دانشگاه فردوسی مشهد

ناصر صداقت - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

سیب زمینی از نظر میزان انرژی و کالری اهمیت زیادی دارد، به همین دلیل در کنار غلات یکی از مهمترین منابع تغذیه ای پایه به شمار می رود. این محصول سرشار از بتاکاروتن، نشاسته، ویتامین C، پتاسیم، فسفر، منیزیم و آهن می باشد. مفهوم اتمسفر اصلاح شده برای فرآورده غذایی بسته بندی شده، شامل تزریق گاز (ازت، اکسیژن و دی اکسیدکربن) در غلظت های موردنظر در بسته بندی به منظور کنترل فعالیت های شیمیایی، آنزیمی و میکروبی محصول می باشد. یکی از راهکارهای موثر به منظور جلوگیری از کاهش ویتامین ث و راندمان سرخ کردن، استفاده از پوشش های خوراکی کیتوزان و متابی سولفیت سدیم به کمک بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده می باشد. در این تحقیق سیب زمینی های برش خورده تازه پوشش دهی شده با کیتوزان و متابی سولفیت سدیم یک درصد طی مدت 9 روز نگهداری در دمای 20 درجه سانتیگراد مورد بررسی قرار گرفتند؛ نتایج حاصله با استفاده از طرح کاملا تصادفی با آرایش فاکتوریل مورد بررسی قرار گرفته و نتایج با استفاده از نرم افزار آماری Mini tab تجزیه و تست مقایسه میانگین ها در سطح آزمون 95 درصد انجام و نمودارها با استفاده از نرم افزار اکسل ترسیم شده است. نتایج حاکی از آن می باشند که میزان ویتامین ث در نمونه های حاوی پوشش خوراکی متابی سولفیت سدیم با بسته بندی تحت اتمسفر اصلاح شده فعال، کمترین کاهش را داشته است و نهایتا راندمان سرخ کردن در نمونه های حاوی پوشش خوراکی متابی سولفیت سدیم نتایج مطلوب تری داشته اند

کلمات کلیدی:

بسته بندی، اتمسفر اصلاح شده، سیب زمینی، پوشش خوراکی، کیتوزان، متابی سولفیت سدیم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/545679>

