

## عنوان مقاله:

ویژگی های حاصل از ارزیابی حسی نمونه های نعنای خشک شده در دو روش سنتی و میکروویو

## محل انتشار:

دومین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

سحر دهقان قاضیانی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، نور، ایران

لیلا روزبه نصیرانی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، نور، ایران

## خلاصه مقاله:

ویژگی های حسی نعنای نقش مهمی در تعیین کیفیت آن دارند. این ویژگی ها وابستگی زیاد به روش خشک کردن نعنای دارد. انجام صحیح عملیات خشک کردن به علت امکان برخی تغییرات نامطلوب در مواد غذایی اهمیت زیادی دارد. در این تحقیق اثر روشهای خشک کردن در میکروویو و روش سنتی (هوای آزاد) بر این ویژگی ها ارزیابی گردید. برگهای نعنای تازه به روش سنتی در 8 ساعت، از رطوبت اولیه 86% به رطوبت نهایی 5.5% و در میکروویو در 3 دقیقه و 15 ثانیه، از رطوبت اولیه 86% به رطوبت نهایی 5.4% رسیدند. تعیین ویژگی های حسی از روش هدونیک 5 نقطه ای (0 تا 5.5 بهترین ترجیح) توسط 10 ارزیاب گردید. در پذیرش کلی با توجه به نتایج حاصل شده نمونه های خشک شده در میکروویو از لحاظ ویژگی های حسی کیفیت مطلوب تری نسبت به خشک کردن در هوای آزاد را دارد.

## کلمات کلیدی:

نعناع، خشک کردن، سنتی، میکروویو، ویژگی های حسی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/560368>

