

عنوان مقاله:

میزان ماده ی خشک و نشاسته در ارقام مختلف سیب زمینی

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سیدکریم شفقی اصل - عضو هیات علمی دانشگاه محقق اردبیلی - دانشکده فنی - گروه مهندسی شیمی

نقی مالوفی - کارشناس مهندسی شیمی (صنایع غذایی) دانشگاه محقق اردبیلی - دانشکده فنی - گروه مهندسی شیمی

خلاصه مقاله:

سیب زمینی با نام علمی سولانوم توبرسوم (*Solanum Tuberosum*) یک گیاه یک ساله از خانواده سولانیسا (*Solanacea*) می باشد. در حال حاضر هر ساله در حدود 330 میلیون تن سیب زمینی در سراسر جهان تولید می شود. آلمان، چین، هند . روسیه بزرگترین تولید کنندگان سیب زمینی هستند و شهرستان های اردبیل نیز یکی از تولید کنندگان مهم این محصول در ایران هستند. سیب زمینی بر اساس خصوصیات گیاه شناسی، موارد استفاده و طول دوره رسیدگی، به رقم های مختلف طبقه بندی می شود. سیب زمینی دارای ترکیب شیمیائی مختلف از جمله انواع مختلف ویتامین ها و مواد معدنی مفید بوده که ارزش غذایی بالایی دارد. در این مطالعه، در 9 نوع رقم سیب زمینی، شامل: اسپریت، بانیا، ماریلا، شانون، جلی، اطلس، آلمرا و پاملا، مقدار ماده ی خشک و نشاسته بررسی شد. نتایج بررسی ها از تحقیقات پژوهشگران دیگر به صورت مروری، نشان می دهد که بیشترین ماده ی خشک در سیب زمینی رقم ماریلا می باشد که این مقدار 22,7 درصد می باشد و کمترین آن در سیب زمینی رقم شانون می باشد که مقدار آن 17,6 درصد می باشد. همچنین در این بررسی مشخص شد که مقدار ماده ی خشک با مقدار نشاسته سیب زمینی ارتباط مستقیم دارد و با افزایش مقدار ماده ی خشک سیب زمینی مقدار نشاسته آن نیز افزایش می یابد. بیشترین مقدار نشاسته 15,1 درصد در سیب زمینی رقم ماریلا و کمترین آن 11,8 درصد در سیب زمینی رقم شانون بوده است. سیب زمینی رقم ماریلا در اردبیل برای تولید چیپس مناسب می باشد.

کلمات کلیدی:

سیب زمینی، نشاسته، ارقام سیب زمینی، چیپس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563919>

