

عنوان مقاله:

تاثیر شرایط فرآوری بر رنگ و بافت لوبیا قرمزپخته شده

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

الهام آذرپژوه - استادیار پژوهش مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

شهره نیکخواه - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

خلاصه مقاله:

حبوبات به عنوان منبع مهم پروتئین، سهم قابل توجهی از نیاز غذایی انسان ها را تشکیل می دهند. علیرغم سطح زیر کشت وسیع آنها در اکثر کشورهای آسیایی، به علت فراوری طولانی آن، میزان مصرف آنها پایین است. لذا، تولید محصولات آماده به مصرف ضروری به نظر می رسد. در این تحقیق تاثیر خیساندن (S)، بلانچ با بخار (SB) و بلانچ با آب (WB) در دمای 96-100 درجه سانتیگراد به مدت 11 دقیقه و زمان پخت به مدت 20، 25، 30 و 48 دقیقه (WBC, BSC) بر رنگ و بافت لوبیا قرمز (Phaseolas Vulgaris L) مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که بلانچینگ با بخار باعث بهبود کیفیت رنگ لوبیا پخته شده و به طور معنیداری باعث کاهش زمان پخت میگردد. براساس نتایج رنگ سنجی پارامتر L^* در نمونه های بلانچ شده با بخار تیرهتر از نمونه های بلانچ شده با آب بودند. میزان سفتی بافت در نمونه های بلانچ شده با بخار بیشتر از بلانچ با آب بود، همچنین افزایش زمان پخت به طرز معنیداری سفتی بافت را کاهش داد

کلمات کلیدی:

لوبیا قرمز، خیساندن بلانچینگ، رنگ، بافت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564284>

