

عنوان مقاله:

بررسی دما بر روی مقدار رنگ و ضریب پایداری شیر خرمای وارپته کلوته شفاف سازی شده

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

مهدي جلالی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

سیدعلی مرتضوی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

اسماعیل عطای صالحی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

خلاصه مقاله:

خرمای وارپته کلوته از ارقام مهم و رایج در استان کرمان می باشد. شیر خرمای وارپته کلوته به صورت ترکیب در فرمولاسیون بعضی از مواد غذایی به کار می رود. به منظور بررسی شفاف سازی شیر خرمای وارپته کلوته برای تولید قند مایع، ابتدا مقدار بهینه ی بنتونیت 1-3 گرم بر لیتر و ژلاتین 0/02-0/08 گرم بر لیتر تعیین شد. با به کار بردن آزمون ضعف برازش و ارزیابی صحت مدل با متدولوژی سطح پاسخ، سه فاکتور دما، pH و زمان در کمترین مقدار برای رنگ در 420 نانومتر، 4302 اپیکومزا حاصل گردید. در فرمولاسیون، مواد غذایی مایع و نیمه جامد گستره ی وسیعی از محصولات غذایی را با رفتارهای رئولوژیکی گوناگون تحت پوشش قرار می دهند. یکی از خواص رئولوژی اثر دما بر ضریب پایداری است که با استفاده از رابطه آرنیوس بررسی می گردد. دماهای بهینه شده در مرحله شفاف سازی در بریکس های 26، 36 و 46 قرار گرفتند و حدود انرژی فعال سازی بین 1217/26 الی (kj / mol) 1571/7 حاصل گردید.

کلمات کلیدی:

دما، رنگ، ضریب پایداری، رابطه آرنیوس، شیر خرمای وارپته کلوته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564489>

