

## عنوان مقاله:

تشخیص تقلبات آبلیموی صنعتی در آبلیموی طبیعی با استفاده از آنالیز خواص فیزیکوشیمیایی آبلیمو و روش های آماری

## محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

سجاد پیرسا - استادیار و عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

محمد علیزاده - دانشیار و عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

نسرین فرجی - دانشجوی دکتری گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه و مدیر واحد تحقیق و توسعه شرکت آذین شوشتر

سهیلا فرجی - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ورامین و مدیر کنترل کیفیت شرکت آذین شوشتر

## خلاصه مقاله:

آبلیمو از جمله مواد غذاییست که بیشترین تقلب بر روی آن صورت می گیرد. از جمله روش های تقلب آبلیمو می توان به اضافه کردن اسید سیتریک یا جوهر لیمو به آبلیموی رقیق شده با آب و نیز اضافه کردن اسید های معدنی و غیره اشاره کرد. در این تحقیق تقلبات استفاده از آبلیموهای صنعتی در آبلیموی طبیعی با بررسی چند ویژگی فیزیکوشیمیایی نمونه های آبلیمو شامل: pH، اسیدیته، بریکس، خاکستر و اندیکس فرمالین بررسی شد. برای بررسی تاثیر تقلبات در ویژگی های فیزیکوشیمیایی آبلیموی طبیعی از طرح آماری مرکب مرکزی استفاده شد. اثر فاکتورهای درصد آبلیموی طبیعی به درصد آبلیموی تقلبی (شامل 100:0، 75:25، 50:50، 25:75 و 0:100 درصد) و زمان ماندگاری آبلیمو (در طول مدت شش ماه) بر اساس 19 آزمایش بررسی گردید. از روش آنالیز خطی و روش های گرافیکیرگراسیون خطی چند متغیر کانتور پلات برای بررسی ارتباط بین درصد تقلب و خواص فیزیکوشیمیایی بررسی شده استفاده گردید. نتایج بدست آمده نشان دادند که با استفاده از روش آنالیز آماری ارایه شده با بررسی خواص فیزیکوشیمیایی و اندیکس فرمالین آبلیموهای طبیعی می توان وجود یا عدم وجود تقلب و نیز درصد تقلب آبلیموی صنعتی در آبلیموی طبیعی را مشخص کرد. با روش ارایه شده می توان مدت زمان ماندگاری نمونه های آبلیمو را نیز تشخیص داد.

## کلمات کلیدی:

آبلیمو؛ تقلب یابی؛ خواص فیزیکوشیمیایی؛ طرح آماری مرکب مرکزی؛ آنالیز رگراسیون خطی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574402>

