

عنوان مقاله:

تغییرات کیفی فندق بدون پوست در دماهای مختلف خشک کردن

محل انتشار:

اولین کنفرانس سالانه تحقیقات کشاورزی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سارا خیاطی بابایی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد رشت

داود هاشم آبادی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد رشت

زهرا یوسفی - مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان گیلان

خلاصه مقاله:

کیفیت فندق خشک تابعه ای از ویژگی های ارگانولپتیکی و شیمیایی میوه می باشد که در فرآیند خشک شدن تحت تاثیر قرار می گیرد. در این تحقیق نمونه های فندق رقم گرد به صورت بدون پوست در سه سطح دمای 40، 50 و 60 درجه سانتی گراد و سرعت هوای 1m/s به وسیله یک خشک کن آزمایشگاهی و به صورت تک لایه خشک شدند مدت زمان و انرژی مورد نیاز برای خشک شدن و تغییرات کیفی فندق (درصد روغن، درصد پروتئین، درصد اسیددیده و عدد پراکسید روغن) بررسی شد.

کلمات کلیدی:

فندق، درصد پروتئین، درصد اسیددیده، عدد پراکسید، درصد روغن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/605575>

