

عنوان مقاله:

بررسی اثر شرایط خشک کردن در خشک کن کابینتی و پیش تیمارهای مختلف بر شدت خشک شدن انگور و ویژگی های کیفی کشمش

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 12، شماره 2 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

اعظم ابویی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شهید باهنر کرمان

ناصر صداقت - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

مهدی کاشانی نژاد - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

محبت محبی - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

این پژوهش با هدف بررسی تاثیر شرایط خشک کردن (دمای خشک کردن در سه سطح (60، 70 و 80 درجه سانتی گراد) و سرعت جریان هوا در دو سطح (1/5 و 2/5 متر بر ثانیه)) و پیش تیمار آماده سازی در چهار سطح (کربنات پتاسیم و روغن سبزه، روغن زیتون، آب داغ و بدون پیش تیمار آماده سازی) بر شدت خشک شدن انگور و برخی ویژگیهای کیفی کشمش شامل بازجذب آب، چروکیدگی، سفتی بافت و شاخص قهوه‌ای شدن انجام شد. نتایج نشان داد که پارامترهای دما، سرعت هوا و پیش تیمار آماده سازی اثرات معنی داری بر شدت خشک شدن انگور و کیفیت کشمش دارند. افزایش دما و سرعت هوای خشک کننده و نیز استفاده از پیش تیمار آماده سازی موجب افزایش شدت خشک شدن انگور شد. مطلوبترین مقادیر سفتی (0/73 نیوتن)، چروکیدگی (81/04 درصد) و کمترین شاخص قهوه ای شدن (0/157) مربوط به کشمش خشک شده در دمای 60 درجه سانتی گراد و بیشترین بازجذب آب (1/266) مربوط به کشمش خشک شده در دمای 70 درجه سانتی گراد بود. تاثیر سرعت جریان هوای خشک کننده، تنها بر شاخص قهوه ای شدن معنی دار شد. افزایش سرعت جریان هوا، کاهش شاخص قهوه ای شدن را به دنبال داشت. در بین پیش تیمارهای بکار رفته نیز، پیش تیمار کربنات پتاسیم و روغن سبزه نتایج فیزیکی و شیمیایی بهتری را سبب شد.

کلمات کلیدی:

کشمش، خشک کردن، چروکیدگی، شدت خشک شدن، سفتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/629146>

