

عنوان مقاله:

تعیین مقدار بهینه ویتامین ث موجود در برگه طالبی خشک شده به روش سطح پاسخ

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

بهناز احمدی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

سید احمد شهیدی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

شهرام نقی زاده ریسی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

هدف از اجرای این پروژه تعیین مقدار بهینه ویتامین ث موجود در طالبی است. خشک کردن یکی از قدیمی ترین روش های نگهداری مواد غذایی است، ولی به علت امکان بروز برخی تغییرات نامطلوب در ماده غذایی خشک شده، کنترل این فرآیند از اهمیت ویژه ای برخوردار است. در این پژوهش فرایند خشک کردن طالبی در یک آون آزمایشگاهی انجام شد. تیمارها با استفاده از روش سطح پاسخ در 30 حالت مختلف در نظر گرفته شدند. آزمون ها تحت شرایط کنترل شده در پنج دمای 70، 75، 80، 85، 90 درجه سانتی گراد، پنج مدت زمان 420، 435، 450، 465، 480 دقیقه، پنج وزن 8، 10، 12، 14، 16 گرم و پنج ضخامت 3، 4، 5، 6، 7 میلی متر انجام شد. نتایج نشان می دهد که افزایش دما و کاهش ضخامت از عوامل مهم تاثیرگذار بر میزان ویتامین ث هستند. بیشترین مطلوبیت و نقطه بهینه برای بیشینه کردن مقدار ویتامین ث در دمای 84.77 درجه سانتی گراد و ضخامت 6 میلی متر می باشد.

کلمات کلیدی:

موز، ویتامین ث، طالبی، خشک کردن، روش سطح پاسخ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647176>

