

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات کیفی محلول اسمزی در حین خشک کردن برش های خربزه مشهد

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

عادل رضانی مقدم - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی از دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

پیمان آریایی - استادیار گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

فاطمه فضلی - عضو هیات علمی گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

خلاصه مقاله:

اساس فرایند آبگیری به روش اسمزی، از غوطه ور نمودن قطعات مواد غذایی مانند میوه یا سبزی در یک محلول هیپرتونیک 1 است. این محلول ها دارای فشار اسمزی بالاتر و فعالیت آبی کمتری در مقایسه با محیط سلولی مواد غذایی هستند از آنجا که دیواره سلول های بسیاری از مواد غذایی می تواند بعنوان یک غشاء نیمه تراوا عمل کند، بنابراین یک نیروی محرکه جهت حرکت آب بین ماده غذایی و محلول اسمزی ایجاد می شود. در این مطالعه از خشک کردن اسمزی به عنوان یک پیش فرآوری برای آبگیری اسمزی در دو دما و دو غلظت برش های خربزه استفاده گردید. بنابراین اثر متغیرات عملیاتی غلظت های محلول (55 و 65 درصد) و دمای (25 و 40 درجه سانتیگراد) و نسبت محصول به محلول 1 به 10 بر روی کارایی خشک کردن مورد مطالعه قرار گرفت. برش های خربزه به ضخامت 1 سانتیمتر به مدت 3 ساعت در محلول اسمزی ساکارز با با بریکس 55 و 65 قرار گرفت و در نهایت پس از سپری شدن مرحله آبگیری اسمزی محلول اسمزی از نظر خصوصیات کیفی از قبیل: کدورت محلول اسمزی، pH محلول اسمزی و ویسکوزیته محلول اسمزی مورد بررسی قرار گرفت.

کلمات کلیدی:

خشک کردن اسمزی، ویسکوزیته، کدورت، pH، خربزه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647218>

