

## عنوان مقاله:

بررسی اثر فرآیند خشک کردن اسمزی بر روی میزان قند برش های خربزه مشهد

## محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## 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:

یکی از کارآمدترین روش ها برای خشک کردن مواد غذایی، خصوصا برای میوه جات، استفاده از فرایند اسمز است. این فرایند برای آبگیری از بافت های گیاهی توسط غوطه ور نمودن آنها در محلول غلیظ اسمزی مناسب، بطور گسترده ای بکار برده می شود. این گونه محلول ها فشار اسمزی بالاتر و فعالیت آبی کمتری در مقایسه با سلول های ماده غذایی دارند و با توجه به اینکه دیواره سلول های ماده غذایی دارند و با توجه به اینکه دیواره سلول های ماده غذایی می تواند به عنوان یک غشای نیمه تراوا عمل کند، لذا یک نیروی محرکه بری انتشار آب از بافت به داخل محلول تامین 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) بر روی تغییرات قند نمونه از قبیل: میزان قند کل و قند احیاء 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 آزمون های مربوط به تغییرات قند مورد بررسی قرار گرفت که مشخص شد با افزایش دما و همچنین افزایش غلظت میزان قند کل و قند احیا افزایش می یابد.

## کلمات کلیدی:

خشک کردن اسمزی، قند کل، قند احیاء، خربزه مشهد

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647219>

