

عنوان مقاله:

استاندارد و کنترل کیفیت پودر رب گوجه فرنگی

محل انتشار:

اولین کنگره ملی فناوری تولید و فرآوری گوجه فرنگی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

افسانه منصور - اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی خراسان رضوی

جمیله نورزاد

خلاصه مقاله:

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب قانون تنها مرجع رسمی کشور است که عهده دار وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی می باشد. این استانداردها در راستای مطلوبیت ها و مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فن آوری و تجاری حاصل از مشارکت آگاهانه و منصفانه تولیدکنندگان، مصرف کنندگان، صادر کنندگان، مراکز علمی و تخصصی و نهادها و سازمان های دولتی و با استفاده از آخرین پیشرفت های علمی و فنی و صنعتی جهان تدوین می گردند. استاندارد ملی پودر رب گوجه فرنگی، در مورد پودری که به روش افشانی از رب گوجه فرنگی بدست می آید و بصورت مستقیم در محصولات غذایی فرموله شده از قبیل سوپ های خشک، غذاهای فوری و سس ها و ... یا مخلوط با آب آشامیدنی به نسبت های مختلف مصرف می شود، کاربرد دارد. پودر رب گوجه فرنگی در واقع رب گوجه فرنگی است که مواد جامد کل آن تا 97 درصد افزایش می یابد. پیشرفت هایی که در فنون خشک کردن با شیوه افشانی (Spraydrier) حاصل گردیده است باعث شده که به منظور تولید پودر رب گوجه فرنگی مرغوب و اقتصادی از این روش استفاده شود. زیرا به دلیل اتمسفر کنترل شده در این سیستم آسیبی به ترکیبات غذایی رب گوجه فرنگی وارد نمی گردد. علاوه بر آن، این پودر به دلیل دارا بودن وزن و حجم کمتر نسبت به سایر فرآورده های گوجه فرنگی، باعث آسانی و صرفه جویی در ترابری و بسته بندی شده و بعلاوه ماندگاری و عمر مفید زیاد، شرایط مناسبی را برای عرضه می تواند داشته باشد.

کلمات کلیدی:

پودر رب گوجه فرنگی، اسپری درابر، کنترل کیفیت، حمل و نقل و ترابری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/66939>

