

عنوان مقاله:

اثر تیمار و روش مناسب خشک کردن در خصوصیات کیفی پودر گوجه فرنگی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسنده:

مهدی قیافه داوودی - عضو هیات علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

خلاصه مقاله:

فرآیند خشک کردن برگه گوجه فرنگی با استفاده از خشک کن خورشیدی و خشک کن تونلی مداوم و تیمارهای متفاوت از جمله کلرید کلسیم، متابی سولفیت پتاسیم، کلرید سدیم و تلفیق دو تیمار کلرید کلسیم و متابی سولفیت پتاسیم صورت گرفت. خواص کیفی برگه تهیه شده از نظر رطوبت، درصد قندها، اسیدیت، لیکوپن، میزان قهوه ای شدن، نسبت خشک شدن و آبگیری مجدد اندازه گیری و با نمونه شاهد بدون تیمار مقایسه گردید. همچنین نمونه های تهیه شده در هر تیمار پس از بسته بندی در فیلمهای پلیمری مختلف به مدت 6 ماه در شرایط معمولی نگهداری و تغییرات رنگ و حلالیت مجدد به عنوان شاخص ماندگاری و کیفیت نهایی محصول مورد بررسی قرار گرفت. نتیجه نهایی تحقیق حاکی از آن است که خشک کن تونلی مداوم با تیمار تلفیقی در دمای 65-70 درجه سانتی گراد و بسته بندی در فیلمهای با پوشش آلومینیم بهترین محصول را از نظر خواص کیفی مورد تقاضا ارائه خواهد نمود. نمونه های فوق الذکر در هر مرحله پس از خشک کردن قابل تبدیل به پودر گوجه فرنگی و نگهداری دراز مدت خواهند بود.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/66945>

