

عنوان مقاله:

تاثیر نحوه ی آب گیری از انار در میزان آرمیوه بدست آمده

محل انتشار:

اولین همایش ملی صنایع فرآوری محصولات کشاورزی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مهدی سعدیخانی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی مکانیک بیوسیستم، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهید باهنر کرمان

محسن شمسی - هییت علمی گروه مهندسی مکانیک بیوسیستم، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهید باهنر کرمان

حمیدرضا اخوان - عضو هییت علمی گروه مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهید باهنر کرمان

خلاصه مقاله:

انار یکی از میوه های رایج و بومی ایران است. بخش خوراکی انار به صورت تازه مصرف می شود و علاوه بر این در تهیه آب میوه تازه، ژل، مربا، تهیه نوشیدنی های رنگی و معطر و از این قبیل مورد استفاده قرار می گیرد. میوه انار به چندبخش شامل پوسته، آریل و دانه تقسیم می شود. آریل ها شامل 85 درصد آب، 10 درصد قند 1/5 درصد پکتین و مابقی سایر ترکیبات زیست فعال است. آب انار سرشار از ویتامین های A, E, C و به عنوان یک آنتی اکسیدان، ضد دیابت و انواع سرطان عمل می کند. در این مقاله نحوه ی آرمیوه گیری از انار به دو روش فشردن انار با پوست و فشردن انار دانه شده انجام شد و پارامترهایی همچون میزان استخراج آرمیوه، طعم، مزه و رنگ ظاهری آن مورد بررسی و مقایسه قرار گرفت. داده های مربوط به میزان استخراج آرمیوه با نرم افزار Mini tab در قالب طرح فاکتوریل بر پایه کاملاً تصادفی تحلیل شد و در نهایت با توجه به جدول آنالیز واریانس، در سطح 8 درصد بین فاکتورها اختلاف معنی دار بود. طعم، مزه و رنگ ظاهری آب انار نیز در قالب جدول ارزیابی حسی مقایسه شدند.

کلمات کلیدی:

آب انار، آنتی اکسیدان، روش ارزیابی حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/747680>

