

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر پوشش خوراکی صمغ دانه ریحان و اسانس دارچین بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی فلفل دلمه ای

محل انتشار:

کنگره توسعه همکاری های علمی منطقه ای علوم صنایع غذایی و کشاورزی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

مجتبی جاوید - دانش آموخته کارشناسی ارشد، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد، واحد سروستان

سارا هدایتی - محقق پسادکتری، بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

به منظور بررسی تاثیر پوشش خوراکی صمغ دانه ریحان و اسانس دارچین بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، فلفل دلمه ای از پوشش صمغ دانه ریحان 5 درصد و اسانس دارچین 5/0 و 1 درصد استفاده گردید. نمونه بدون پوشش به عنوان شاهد در نظر گرفته شد. نمونه ها به مدت 3 هفته در شرایط سرد نگهداری شدند و آزمون ها به فواصل 3 روز انجام پذیرفت. نتایج نشان داد پوشش دهی فلفل دلمه ای با صمغ دانه ریحان حاوی اسانس دارچین باعث کاهش افت رطوبت و وزن شد. همچنین پوشش تاثیر مثبتی بر اسیدیته قابل تیتر داشت. پوشش دهی باعث حفظ محتوای فنول فلفل دلمه ای شد. نمونه پوشش دهی شده با صمغ دانه ریحان حاوی 1% اسانس دارچین طی روزهای نگهداری دارای بالاترین میزان ترکیبات فنولی بود. پارامترهای رنگی نمونه های پوشش دهی شده نیز تغییرات کمتری نسبت به نمونه شاهد نشان داد.

کلمات کلیدی:

پوشش های خوراکی، فلفل دلمه ای، صمغ دانه ریحان، اسانس دارچین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/798005>

