

عنوان مقاله:

مقایسه اثرات فرآیندهای خشک کردن انجمادی و آون الکتریکی با روش سنتی بر ویژگی های شیمیایی و حسی زعفران

محل انتشار:

چهارمین کنفرانس بین المللی یافته های نوین در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

محمداسماعیل نصرآبادی - مربی گروه صنایع غذایی، آموزشکده فنی دختران نیشابور، دانشگاه فنی و حرفه ای، نیشابور

فخرالسادات حلمی - مدرس گروه حسابداری، آموزشکده فنی دختران سبزوار، دانشگاه فنی و حرفه ای، سبزوار

خلاصه مقاله:

زعفران یکی از مهمترین محصولات کشاورزی و از اقلام صادراتی در کشور و گرانتترین ادویه دنیا است که کاربردهای زیادی در صنایع مختلف دارد. مهمترین فرآیند پس از برداشت زعفران، خشک کردن کلاله های آن میباشد. با توجه به اینکه زعفران تولید شده در ایران در شرایط کنترل نشده خشک میشود، از کیفیت مطلوب برخوردار نیست. در این پژوهش، اثرات فرآیندهای خشک کردن سنتی، انجمادی و آون الکتریکی بر ویژگیهای کیفی محصول مزبور انجام گرفته است. به این منظور نمونه ها از منطقه کشت زعفران ششتمد (مزرعه انتخابی) به صورت تصادفی برداشت و گلها کلاله گیری شده و کلاله های تازه مورد آزمایشهای شیمیایی قرار گرفتند و سپس به روشهای آون الکتریکی و انجمادی خشک شدند، نمونههای خشک شده با نمونههای خشک شده به روش سنتی به لحاظ ویژگیهای شیمیایی و حسی مورد مطالعه و مقایسه قرار گرفتند. نتایج آزمایشهای شیمیایی نشان دادند که به لحاظ کروسین (عامل رنگ) نمونه های خشک شده به روش آون الکتریکی وضعیت مطلوبتری نسبت به روش سنتی و انجمادی داشتند. در ارزیابی حسی، نمونه های خشک شده در آون الکتریکی به طور معناداری سبب بهبود رنگ و عطر (در دو حالت خشک و محلول)، نسبت به روش سنتی و انجماد شدند. از نظر بافت، نیز نمونه های خشک شده به روش آون الکتریکی و انجماد نسبت به روش سنتی وضعیت بهتری داشتند. هر چند حفظ تمامی جنبه های کیفی زعفران، طی فرآیند خشک کردن، مشکل به نظر میرسد، با این وجود برای رسیدن به سطح بالاتری از ویژگی های کیفی زعفران، روشهای کنترل شدهای مانند خشک کردن در آون الکتریکی توصیه میشود.

کلمات کلیدی:

خشک کردن، زعفران، ویژگی های شیمیایی و حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/800075>

