

عنوان مقاله:

ارزیابی خصوصیات فیزیکی و تصویری کف حاصل از انار در حضور غلظت های مختلف صمغ عربی و آلبومین

محل انتشار:

اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

محسن زندی - استادیار، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان، زنجان

خلاصه مقاله:

کف در اثر بهم زدن در حضور گاز و عوامل پایدار کننده ایجاد شده و در صنعت غذا کاربرد وسیعی دارد. در سالهای اخیر روشهای بر مبنای تصویر برای مشاهده و آنالیز ساختار کف توسعه یافته است. در پژوهش حاضر تاثیر حضور درصدهای مختلف صمغ عربی (0/9-0/1%) و آلبومین (1-4%) و نیز زمانهای مختلف همزنی (4-7 دقیقه) در فرمولی بر پایه آب انار بر سرعت رشد، سرعت اتصال و نیز سرعت تخریب حبابها با استفاده از تکنیک پردازش تصویر و نیز آزمونهای متداول شامل دانسیته و نموداری کف مورد بررسی قرار داده شد. نتایج نشان داد که افزایش میزان صمغ و آلبومین سبب افزایش پایداری، کاهش دانسیته کف، کاهش اندازه متوسط حباب و نیز کاهش سرعت رشد حباب میشود. این در حالی است که زمان همزدن تاثیر چندانی بر این پارامترها ندارد. نتایج همچنین حاکی از همبستگی خوب بین پارامترهای استخراجی از تکنیک پردازش تصویر با مقادیر حاصل از آزمون ها متداول برای پایداری کف تولیدی میباشد

کلمات کلیدی:

پردازش تصویر، کف غذایی، پایداری کف، دانسیته کف، آب انار

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/870076>

