

## عنوان مقاله:

اثر انجماد و بسته بندی تحت خلاء روی خصوصیات کیفی پودر پسته طی دوره نگهداری

## محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

نجمه دبستانی رفسنجانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، واحد یزد، دانشگاه آزاد اسلامی، یزد، ایران

محمد دانشی - استادیار، دکتری تخصصی صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، واحد یزد، دانشگاه آزاد اسلامی، یزد، ایران

احمد شاکر اردکانی - استادیار، دکتری تخصصی صنایع غذایی، پژوهشکده پسته، معاونت آموزش و تحقیقات، وزارت جهاد کشاورزی، رفسنجان، کرمان، ایران

## خلاصه مقاله:

پودر پسته یکی از فراورده های پسته می باشد که امروزه جهت استفاده در صنایع شیرینی سازی، شکلات، بستنی، تهیه خمیر پسته و بسیاری از فراورده های غذایی دیگر به کار می رود. وجود اسیدهای چرب غیراشباع و بافت دانه ای پودر پسته آن را در معرض فساد اکسیداتیو قرار داده و ماندگاری آن را کاهش می دهد. هدف از این پژوهش بررسی اثر انجماد و بسته بندی تحت خلا بر ویژگی های کیفی پودر پسته طی دوره نگهداری می باشد. در این مطالعه با استفاده از طرح کاملاً تصادفی اثر متغیرهای شرایط بسته بندی (تحت خلا و تحت هوا)، دمای نگهداری (25 و 18 درجه سانتیگراد) و زمان نگهداری (صفر، یک، دو، سه و چهار ماه) بر - خصوصیات شیمیایی (اسیدهای چرب آزاد، عدد اسیدی، اندیس پراکسید)، فیزیکی (درصد رطوبت) مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که در قوطی های بسته بندی شده تحت خلا همراه با انجماد میزان عدد پراکسید، عدد اسیدی و اسیدچرب آزاد کمتر از قوطی های بسته بندی شده با هوا و دمای محیط بود. در مورد پارامتر رطوبت اختلاف معنی داری در سطح 5 درصد مشاهده نگردید. به طور کلی نتایج این تحقیق نشان داد که بسته بندی پودر پسته در شرایط خلاء و نگهداری آن در دمای زیر صفر سبب کاهش تغییرات شیمیایی و در نتیجه افزایش مدت نگهداری آن می گردد.

## کلمات کلیدی:

پودر پسته، انجماد، بسته بندی تحت خلا، ویژگی های کیفی، ماندگاری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873603>

