

عنوان مقاله:

تاثیر مخلوط جاذب های کلسیم کربنات، نانوسیلیس، آلومین و کربن فعال در کاهش اسیدیته آب انگور جهت کاربرد در شیر تغلیظ شده

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

محمد رضائی - دانشجوی کارشناسی ارشد، صنایع غذایی، موسسه ی آموزش عالی غیردولتی آفاق ارومیه

زهرا قاسم پور - دکترای تخصصی، تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز

محمد علیزاده خالدآباد - دکترای تخصصی، کنترل کیفیت مواد غذایی، دانشگاه ارومیه

احسان مقدس کیا - دکترای تخصصی، تکنولوژی مواد غذایی، دانشکده علوم پزشکی مراغه

خلاصه مقاله:

شیره ی انگور (دوشاب) یکی از محصولات مغذی حاصل از فرآوری انگور است. یکی از مشکلات اصلی تولید انبوه و صنعتی این محصول استفاده از خاک شیره ی سنتی برای جذب تارتاریک اسید است. هدف از این پژوهش بررسی کارایی مخلوط جاذبه ای کلسیم کربنات، نانوسیلیس، آلومین و کربن فعال در جذب تارتاریک اسید و اثرات مخلوط این جاذب ها بر خواص فیزیکی-شیمیایی آب انگور، با استفاده از طرح آماری mixture design و روش آماری سطح رویه ی پاسخ می باشد. با در مجاورت قرار دادن مقادیر متفاوتی از جاذبه ای فوق میزان کاهش اسیدیته و خواص فیزیکی-شیمیایی از قبیل اسیدیته، pH، شفافیت، شاخص های رنگی (a^* و b^* و L^*)، مواد جامد محلول (بریکس)، میزان اندیس فرمالین و درصد جذب اسید توسط جاذب ها مورد بررسی قرار گرفت. آنالیز داده های حاصل نشان داد که جاذب های مذکور در نسبت های مختلف موجب تغییرات معنی داری در اسیدیته و pH در نمونه های آب انگور شده و تاثیری در میزان اندیس فرمالین و بریکس نداشتند ($p < 0.05$). با توجه به نتایج، میزان جذب اسید توسط جاذب های مذکور در نمونه هایی که میزان کلسیم کربنات آنها بیشترین (0/7 گرم در صد میلی لیتر) بود در حدود 88 درصد و در نمونه هایی که کلسیم کربنات با نانوسیلیس و کربن فعال همراه شد بیشترین مقدار جذب تا 92/3 درصد حاصل شد، در حالی که آلومین تاثیر معنی داری در کاهش اسیدیته نشان نداد.

کلمات کلیدی:

شیره ی انگور، جداسازی تارتاریک اسید، کلسیم کربنات، نانوسیلیس، آلومین، کربن فعال

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873640>

