

عنوان مقاله:

بررسی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی جهت تعیین کیفیت شیره خرما

محل انتشار:

همایش ملی شکلات، قهوه و شیرین کننده های طبیعی (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

اعظم حمله داری - کارشناسی ارشد مواد غذایی، دانشگاه تهران، پژوهشگر بخش تحقیق و توسعه آزمایشگاه مواد غذایی هورتاش آیدانا

خدیجه حاجی بابایی - دکتری شیمی آلی، دانشگاه اصفهان، پژوهشگر بخش تحقیق و توسعه آزمایشگاه مواد غذایی هورتاش آیدانا

خلاصه مقاله:

بیان مساله: شیره خرما از فرآورده های با ارزش ثانویه خرما است و سرشار از قند طبیعی بوده و می تواند جایگزین مناسبی برای شکر در صنایع غذایی باشد. از شیره خرما می توان به عنوان شیرین کننده طبیعی در محصولات پخت، نوشابه سازی، قنادی و ... استفاده کرد. بنابراین با توجه به کاربرد وسیع این فرآورده چگونگی تعیین کیفیت آن حائز اهمیت است. در این تحقیق سعی شده است که کیفیت نمونه های شیره خرما با انجام آزمونهای فیزیکوشیمیایی مختلف بررسی و نتایج این آزمونها جهت تعیین اصالت شیره خرما استفاده شود. هدف پژوهش: هدف از این تحقیق بررسی کیفیت نمونه های شیره خرما ارسالی به آزمایشگاه از طریق آزمونهای فیزیکوشیمیایی و تشخیص تقلب در این فرآورده میباشد. روش و چگونگی انجام پژوهش: شیره خرما از لحاظ ویژگیهای شیمیایی مانند: اسیدیته، pH، مواد جامد محلول در آب، خاکستر، قند، نسبت فروکتوز به گلوکز و ویژگیهای فیزیکی مانند طعم و زنگ مورد بررسی قرار گرفت و از نتایج این آزمونها جهت تشخیص تقلب استفاده گردید. یافته ها و نتیجه گیری: نتایج این تحقیق نشان داد که اغلب شیره خرماهای خالص داری اسیدیته بین 0/1-3/3، pH بین 2-6، مواد جامد محلول در آب بالای 70، خاکستر کمتر 2/5 درصد، قند احیا کننده بالای 58 درصد، قندهای غیر احیا کننده کمتر از 4 و نسبت فروکتوز بالای 0/3 میباشد. همچنین تعدادی از نمونه های شیره خرما نتایجی متفاوت با نتایج بالا داشتند که نشان دهنده صورت گرفتن تقلب در این نمونه ها بود.

کلمات کلیدی:

شیره خرما، ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، شیرین کننده طبیعی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/963575>

