

عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و میکروبی نوشیدنی میوه ای گازدار

محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

فاطمه قنادی اصل - دانشیار، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

نسترن قربانی عموقین - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

خلاصه مقاله:

در سالهای اخیر افزایش تقاضا برای مصرف نوشیدنی های میوه های گازدار مشاهده می شود. از اینرو بررسی ویژگی های این نوشیدنی ها نیاز به مطالعات بیشتر دارد. در این مطالعه به بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی (بریکس، قند کل، اندیس فرمالین، اسیدیته، گازکربنیک و pH) و میکروبی نوشیدنی گازدار با طعم انگور تولیدی یک کارخانه در طی آزمایشات ۳۰ روزه پرداخته شده است. نتایج به دست آمده نشان داد که به استثنای بریکس، میزان گاز کربنیک، اسیدیته، اندیس فرمالین و میزان قند در آزمایشات انجام شده مطابق استاندارد ملی ایران می باشد. در طی آزمایشات میکروبی مشخص شد که به ترتیب در ۴، ۸ و ۴ درصد نمونه ها، شمارش کلی میکروارگانیسم، مخمر و کپک و باکتری های اسیدوفیل مثبت بود که می تواند نشان از عدم رعایت موارد بهداشتی در فرآیند تولید باشد.

کلمات کلیدی:

نوشیدنی گازدار میوه های، ویژگی فیزیکوشیمیایی، ویژگی میکروبی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413535>

