

عنوان مقاله:

عصاره آبی استخراج شده عنب خشک شده به روش پاششی: ارزیابی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و عملکردی آن

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 16، شماره 91 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

fakhri shahidi - Professor, Department of Food Science and Technology, Ferdowsi University of Mashhad (FUM), ,
Mashhad, Iran

shadi Bolourian - Food Additives Department, Food Science and Technology Research Institute, Research Center for
Iranian Academic Center for Education, Culture and Research (ACECR), Khorasan Razavi Branch, , Mashhad, Iran

Mohammad Maleki - - Ph.D. student, Department of Food Hygiene and Aquaculture, Faculty of Veterinary Medicine, ,
Ferdowsi University of Mashhad (FUM), , Mashhad, Iran

Hamed Hosseini - - Food Additives Department, Food Science and Technology Research Institute, Research Center
for Iranian Academic Center for Education, Culture and Research (ACECR), Khorasan Razavi Branch, , Mashhad,
Iran

خلاصه مقاله:

عنب گیاه بسیار ارزشمندی است که بخش های مختلف آن امروزه در اکثر نقاط جهان به دلیل ویژگی های درمانی و تغذیه ای مورد استفاده قرار می گیرد. روش های مختلف نگهداری میوه این گیاه ارزشمند و فراسودمند مورد بررسی قرار گرفته است. هدف از انجام این پژوهش استخراج عصاره، تعیین میزان ترکیبات فنولی و تهیه پودر عنب با ویژگی های فیزیکوشیمیایی مناسب بوده است. در فاز اول عنب باهدف حداکثر میزان عصاره استخراج شده، بازده استخراج و ترکیبات فنولی استخراج شد. در فاز دوم عصاره استخراج شده در سه دما (۱۵۰، ۱۷۰ و ۱۹۰ درجه سانتی گراد) و سه نسبت عصاره عنب به مالتودکسترین (۸/۰، ۹/۰ و ۱) توسط خشک کن پاششی خشک گردید. پودر حاصل از نظر میزان رطوبت، فعالیت آب، اندازه ذرات، رنگ، حلالیت در آب، ترکیبات فنولی، ظرفیت آنتی اکسیدانی، ارزیابی حسی و دمای گذار شیشه ای مورد ارزیابی قرار گرفت. اثر دما و نسبت عصاره استخراج شده عنب به مالتودکسترین بر ویژگی های پودر معنی دار بود. نقطه بهینه خشک کردن باهدف کمترین میزان رطوبت، فعالیت آب و ظرفیت آنتی اکسیدانی و بیشترین رنگ، حلالیت، ترکیبات فنولی، ویژگی های حسی و دمای گذار شیشه ای تعیین گردید. نقطه بهینه خشک کردن دمای ۱۷۰ درجه سانتی گراد و نسبت عصاره استخراج شده عنب به مالتودکسترین ۹۱/۰ بود.

کلمات کلیدی:

Jujube, Jujube Powder, Phenolic Compounds, عنب, پودر عنب, ترکیبات فنولی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1833220>



