

عنوان مقاله:

بررسی فاکتور های موثر بر تغییرات رنگ آبلیمو

محل انتشار:

اولین همایش مراکز تحقیق و توسعه صنایع و معادن (سال: 1375)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

غلامحسین کبیر - استادیار بخش صنایع غذایی دانشگاه صنعتی اصفهان

کیهان کاوسی - سرپرست تحقیقات صنعتی شرکت دشت مرغاب (یک و یک)

خلاصه مقاله:

واکنش قهوه ای شدن غیر آنزیمی یکی از عوامل مهم افت کیفیت ابلیمو در طی نگهداری می باشد و نقش بارزی در کیفیت تغذیه ای ، رنگ و طعم آن دارد . مطالعات قهوه ای شدن غیر آنزیمی در ابلیمو شامل اندازه گیری فورفورال، ویتامین C، قندهای احیاء کننده ن مقایسه رنگ و بررسی سنتتیک آن می باشد. هدف از این تحقیق ، مطالعه تاثیر شرایط نگهداری بر شدت تجزیه قندهای احیا و اسید آسکووبیک و نیز مطالعه شدت تجمع مواد مولد رنگ قهوه ای، فورفورال در طی یک دوره نگهداری طولانی آبلیمو تحت شرایط مختلف می باشد.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/21747>

