

عنوان مقاله:

تاثیر پیش تیمارهای اولتراسوند و آبگیری اسمزی توسط محلول نمک درخشک کردن کرفس

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سحر صباحی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

مسعود شفافی زنوزیان - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

سیدعلی مرتضوی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

خلاصه مقاله:

هدف: کاهش میزان چروکیدگی، تغییر رنگ و واکنش های نامطلوب شیمیایی نظیر قهوه ای شدن در خشک کردن کرفس، با استفاده از روش های اولتراسوند و آبگیری اسمزی. مواد و روش ها: مواد اولیه مورد استفاده در این پژوهش شامل کرفس، نمک و تولوئن بودند. تجهیزات مورد استفاده شامل دستگاه اولترا سوند ساخت شرکت فیشرسایتیفیک، آون ساخت شرکت ترماکس بود. در این پژوهش از محلول اسمزی نمک در سه غلظت (30، 40، 50 درصد) در سه دما (7، 26، 45 درجه سانتیگراد) و از امواج اولتراسوند در فرکانس ثابت 25 کیلوهرتز و در سه شدت (30، 60، 90 درصد) برای آبگیری اسمزی کرفس استفاده شد. نتایج و بحث: نتایج نشان دهنده تاثیر معنی دار همه متغیرهای مستقل بر روی خصوصیات جذب مواد جامد، دفع آب، کاهش وزن، چروکیدگی، تغییر رنگ است ($P < 0.01$) البته در مورد تاثیر امواج اولتراسوند بر تغییرات رنگ با اینکه سبب کاهش تغییر رنگ می شود ولی این تاثیر معنی دار نیست. نتیجه گیری کلی: استفاده از پیش تیمارهای اولتراسوند و آبگیری اسمزی توسط محلول نمک درخشک کردن کرفس باعث کاهش کلیه عوامل نامطلوب خشک کردن بجز تغییر رنگ می شود.

کلمات کلیدی:

کرفس، آبگیری اسمزی، اولتراسوند، خشک کردن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234633>

