

عنوان مقاله:

بهیته سازی فرآیند خشک کردن اسمزی ورقه های قارچ دکمه ای با روش سطح پاسخ

محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

زهرا کاوسی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

مهدی کاشانی نژاد - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

نرجس محمدی - دانشجوی دکتری صنایع غذایی، علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مرضیه بلندی - دکتری صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

خلاصه مقاله:

یکی از قدیمی ترین روش های نگهداری مواد غذایی استفاده از خشک کردن می باشد. در این تحقیق شرایط بهینه خشک کردن اسمزی قارچ دکمه ای با کمک روش سطح پاسخ با استفاده از طرح مرکب مرکزی بررسی شد. درجه حرارت و غلظت محلول اسمزی به عنوان تیمار نمونه و افت وزن (کاهش رطوبت)، جذب مواد جامد و همچنین حداکثر میزان رضایت توسط ارزیابان حسی به عنوان پاسخ در طی خشک کردن اسمزی ورقه های قارچ مورد استفاده قرار گرفت. نتایج آنالیز توسط روش سطح پاسخ نشان داد دمای 40 درجه سانتی گراد و غلظت 8/5 درصد دارای بیشینه کاهش رطوبت و کمینه جذب مواد جامد بوده است و از لحاظ حسی، مطلوب تر از سایر نمونه ها تشخیص داده شد.

کلمات کلیدی:

افت رطوبت WL/جذب مواد جامدSG/خشک کردن اسمزی، روش سطح پاسخ و قارچ دکمه ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297273>

