

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات ابعاد کدو تنبل قبل و پس از خشک کردن به روش اسمز

محل انتشار:

همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

طاهره رضوی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار- دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

نیره شبانی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار- دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

نسرين وزین زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار- دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

سحر قربانی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار- دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

کدو حلوايي میوه یک گیاه علمی و متعلق به خانواده کدویان 19 است که دارای α و β کاروتن ، ویتامین های E, C و و منیزیم و پتاسیم بوده و قادر است روند پیری را به تاخیر اندازد. لذا کاربرد روی این محصول دارای اهمیت ویژه ای می باشد. در این پژوهش اسلایزهای کدو حلوايي با ضخامت 3mm به شکل دایره بریده شد و اسلایزها با پوشش ژلاتین پوشیده شدند و بعد فرایند اسمزی در 3 محلول متفاوت شیربه نبات (Bx=75) سکنجبین (Bx=65) و محلول نمکی 20 % انجام گرفت. بعد از خشک کردن در اون و سرخ شدن ، ابعاد توسط کولیس اندازه گیری شد و آزمون نشان داد رطوبت به میزان قابل ملاحظه ای کاهش داشته است رنگ محصول به روش پردازش تصویر اندازه گیری شد و آزمون حسی توسط 10 تن انجام پذیرفت که کدو حلوايي در شیربه نبات بیشترین امتیاز را گرفت.

کلمات کلیدی:

کدو حلوايي، آبگیری اسمزی ، ژلاتین ، رنگ ، رطوبت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/323500>

