

عنوان مقاله:

بررسی اثر تیمار اسمزی به کمک فراصوت روی برخی خصوصیات فیزیکی پودر ژل آلوئه ورا

محل انتشار:

اولین کنفرانس بین المللی یافته های نوین در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

افسانه حاتمی باویل - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، سبزوار، ایران

اکرم شریفی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین، قزوین، ایران

علی رافع - پژوهشکده علوم و صنایع غذایی مشهد

سید علی مرتضوی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

هدف این تحقیق بررسی اثر خشک کردن با هوای داغ با پیش تیمار اسمزی به کمک فراصوت روی خصوصیات پودر ژل آلوئه ورا و مقایسه با خشک کردن انجمادی میباشد. نمونه های آلوئه ورا قبل از خشک کردن با هوای داغ در محلول شکر با بریکس های مختلف (0، 30، 50) غوطه ور شده و به مدت 20 و 40 دقیقه در معرض امواج فراصوت با فرکانس 37kHz قرار گرفتند. دانسیته و زمان ترشوندگی و رنگ نمونه ها تحت تأثیر بریکس محلول اسمزی قرار گرفت. نمونه های خشک شده به روش انجمادی کمترین دانسیته و بیشترین زمان ترشوندگی را نشان دادند.

کلمات کلیدی:

آلوئه ورا، پودر، دانسیته، ترشوندگی، رنگ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/360505>

