

## عنوان مقاله:

سینتیک تغییرات بافت و رنگ کنسرو خیار طی فرآیند حرارتی

## محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

زینب کرامتی - دانش آموخته‌ی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده غذا و دارو، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرکرد، ایران

نفیسه جهانبخشیان - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده غذا و دارو، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرکرد، ایران

محمد حجت الاسلامی - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده غذا و دارو، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرکرد، ایران

## خلاصه مقاله:

در این تحقیق به بررسی سینتیک تغییرات فیزیکی خیار کنسرو شده طی فرآیند حرارتی پرداخته شد. در تحقیق حاضر ویژگیهای فیزیکی محصول (رنگ بیرونی و سفتی بافت) طی فرایند حرارتی در دماهای متفاوت اندازه گیری شد. فرایند حرارتی در سه دمای 85، 95 و 100 درجه سانتیگراد هر کدام در سه تکرار اعمال شد. به منظور بررسی سینتیک تغییرات فیزیکی در زمان های 0، 5، 10، 15، 20 و 30 دقیقه پس از شروع فرایند ظروف از اتوکلاو خارج شد و آزمون های مربوطه بر روی هر جزء صورت گرفت. برای اندازه گیری سفتی بافت نمونه ها طی فرایند حرارتی از آزمون نفوذ سنجی استفاده شد که آزمون ها با استفاده از analyser Texture انجام گرفت. جهت اندازه گیری شاخصهای رنگ از نمونه ها توسط دوربین دیجیتالی در محفظه مخصوص، عکسبرداری گردید. تصاویر بدست آمده با فرمت JPG توسط نرم افزار ImageJ مورد ارزیابی قرار گرفتند و شاخصهای a، L و b تعیین گردید. تغییرات ویژگی های فیزیکی نمونه کنسرو شده از معادلات سینتیکی درجه یک تبعیت کردند. وابستگی دمایی با استفاده از رابطه آرنیوس توصیف شد.

## کلمات کلیدی:

سینتیک، فرایند حرارتی، رنگ، بافت

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574060>

