

عنوان مقاله:

بررسی برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی میوه ازگیل (*Mespilus germanica*) با پیش تیمار اسمزی و خشک کردن تکمیلی هوای داغ

محل انتشار:

سومین همایش ملی دانش و فناوری علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

مریم ثابت قدم - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، سبزوار، ایران

زهره بهرامی - دانشجوی دکترای رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

الهام آزادفر - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

میوه ازگیل یکی از میوه های بومی مناطق شمالی ایران است که علاوه بر استفاده خوراکی مصارف زیادی در درمان های خانگی دارد. ازگیل به دلیل میزان بالای اسید آسکوربیک از ارزش تغذیه ای بالایی برخوردار است. با این وجود به دلیل میزان رطوبت بالا و دسترسی فصلی، زمان ماندگاری کمی داشته است و استفاده از روش های مناسب مانند خشک کردن برای افزایش زمان ماندگاری آن ضروری می باشد. هدف از این پژوهش استفاده از پیش تیمار اسمزی است. در این مطالعه ازگیل بعد از حلقه شدن، تحت فرآیند آبگیری با غلظت های مختلف شربت عناب 35%، 45%، 55% انتخاب شد با زمان 40، 90، 120، قرار گرفتند. نمونه ها در آون هوای داغ خشک شدند و اسیدیته، قند، قهوه ای شدن و pH مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج نشان داد با افزایش غلظت محلول و زمان آبگیری اسمزی میزان اسیدیته و شاخص قهوه ای شدن افزایش و قند pH کاهش می یابد.

کلمات کلیدی:

ازگیل، اسمزی، قهوه ای شدن، اسیدیته، قند، شاخص قهوه ای شدن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/882239>

