

عنوان مقاله:

بررسی روش های رنگبری موجود و نوین شربت خرما و دیگر شربت های گلوکز

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سیده هما فصیح نیا - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

سیده هادی پیغمبر دوست - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

سهیلا صمدپور هندواری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

سمیرا دهقانی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

خرما یکی از محصولات غذایی غالب در کشورهای مدیترانه و خلیج فارس و ایران محسوب می شود که از نظر تغذیه انسانی به دلیل دارا بودن کربوهیدرات (بیشتر گلوکز و فروکتوز)، نمک ها و مواد معدنی، فیبرهای رژیمی، ویتامین ها، اسیدهای چرب، آمینواسیدها و پروتئین بسیار مهم است و مصرف میوه خرما باعث کاهش بسیاری از بیماری های می شود. خرما به شکل صنعتی به صورت محصولات مختلفی مانند شربت، مربا، ژله خرما، سرکه و پروتئین تک یاخته تولید می شود. قند مایع و شربت با فروکتوز بالا نیز از خرما تولید می شود. شربت خرما معمولاً در صنعت از مخلوط کردن میوه با آب و حرارت دهی تولید می شود که در این حالت قندهای آن استخراج می شوند. این روش برخی ترکیبات مغذی را تخریب کرده و رنگ محصول را تیره تر می کند. یکی از مراحل مهم در تولید شربت خرما، وضوح و رنگبری عصاره خرما به منظور حذف رنگ قهوه ای است که در اصل به دلیل ترکیبات فنولی موجود در خرما ایجاد می شود که به عنوان پیش ماده برای پروسه تشکیل ملانین (محصولات قهوه ای) به حساب می آید. برای حذف رنگ قهوه ای و حالت کدری، کاهش ملاتوئیدین ها و مواد فنولی اجباری است. حذف آنها در انواع شربت های گلوکز و شربت میوه مثل شربت خرما با کربن فعال، بنتونیت، کازئین، رزین های تبادل یونی و پلی وینیل پلی پیرولیدون انجام می شود. نتایج نشان داده است که در بین روش های رنگبری، کربن فعال به دلیل جذب بالا بیشتر مورد استفاده قرار می گیرد. همچنین به دلیل برخی معایب این ماده روش هایی برای کاهش کاربرد آن در صنعت به وجود آمده است.

کلمات کلیدی:

شربت خرما، شربت گلوکز، رنگبری، کربن فعال

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235002>

