

عنوان مقاله:

بررسی میزان ید در میوه ی فی جوآ و تاثیرنوع برش و دما ی خشک کردن بر میزان ید میوه ی خشک شده

محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

سحر کبیری - دانشجوی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

فرزاد غیبی - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات خراسان رضوی

مریم جوکار - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

خلاصه مقاله:

فی جوآ pinapple guava درختی همیشه سبز متعلق به ارتفاعات آمریکای جنوبی است که در نواحی شمالی ایران مستعد به بار نشستن است. این گیاه دارای خواص دارویی بوده و در اکثر غذاها مورد استفاده قرار میگیرد. کمبود ید نیز عامل تاخیر رشد و شایع ترین علت قابل کنترل آسیب های مغزی به شمار میرود که حدود دو میلیارد نفر از 130 کشور دنیا را در معرض خطر قرار داده است. محتوای بالای ید از مشخصه مهم این میوه است به همین خاطر این پژوهش به بررسی مقدار ید میوه، نوع برش در سه حالت رشته ای، مکعبی و ورقه ای در سه دمای خشک کردن 40 و 50 و 60 درجه سانتیگراد پرداخته است. امید می رود با تولید مربا، کنسانتره، یا معلق سازی ذرات میوه به صورت خشک یا تازه افق تازه ای در کاهش بیماری های حاصل از کمبود ید و بازار صادرات ایران گشوده شود

کلمات کلیدی:

فی جوآ، کمبود ید، خشک کردن میوه جات،

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297172>

