

عنوان مقاله:

اثر هموژنیزاسیون فشار بالا بر روی غیرفعال سازی ساکارومایسز سرویزیه و ویژگی های فیزیکوشیمیایی آب زردآلو و آب هویج

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مرجان صالحی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

مژگان مقصودلو

فهیمه زمانی

مینا توحیدزاده

خلاصه مقاله:

این کار تجربی با هدف ارزیابی پتانسیل هموژنیزاسیون فشار بالا HPH برای غیرفعال سازی ساکارومایسز سرویزیه 635 تلقیح شده هم در آب زردآلو و هم در آب هویج انجام شد حساسیت مخمر هم در ارتباط با سطح ماده ی تلقیح شده ی اولیه آن 10 cfu/ml 0.6 و 0.3 و هم تعداد عبور به کارگرفته شده ی آن در فشار 100MPa علاوه براین اثر درمان مکرر فشار در 100Mpa برای PH فعالیت آبی و ویسکوزیته ی آب میوه ی زردآلو و هویج ارزیابی شد داده های بدست آمده نشان داد که هموژنیزاسیون فشار بالا در 100MPa سبب غیرفعال سازی قابل توجه مخمر فساد تلقیح شده در هر دو آبمیوه می شود اطلاعات نشان دادند که کاهش سطح ماده ی تلقیحی به 10 cfu/ml 0.3 حداقل برای 6 روز مانع تکثیر سلولی در نمونه های آبمیوه زردآلو و هویج شد.

کلمات کلیدی:

آبمیوه - هموژنیزاسیون فشار بالا - ویسکوزیته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148787>

