

عنوان مقاله:

تهیه شیرینی از ضایعات خرماهای استان کرمان و بررسی روش های نگهداری و پوشش های مختلف بر کیفیت آن

محل انتشار:

همایش ملی و جشنواره علمی خرما ایران (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

فرشته سلاجقه - مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان کرمان

مریم زرنودی - فارغ التحصیل مهندسی مکانیک ماشینهای کشاورزی

خلاصه مقاله:

استفاده از ضایعات خرما در فرآیندهای تبدیلی و غذایی یکی از راههای کاهش ضایعات می باشد. در این پژوهش به بررسی تاثیر نگهداری در سردخانه و انبار سنتی و همچنین پوشش های سلوفان و پلی اتیلن به همراه پلی آمید بر کیفیت و زمان نگهداری شیرینی های تهیه شده از خرما در درجه 2 و 3 از سه رقم مضافتی، کروت و شمسایی پرداخته شده است. شیرینی های تهیه شده در دو دمای 10 درجه سانتیگراد و دمای محیط (20 درجه سانتیگراد) نگهداری شدند و هر دو ماه یک بار بر روی آنها آزمایش های عدد پراکسید، شمارش کپک و مخمر و شمارش کلی میکروارگانیسمها، طعم و مزه و سفتی بافت انجام شد. براساس آزمایش های انجام شده عدد پراکسید در طول مدت نگهداری تغییر نکرد. میزان شمارش کپک و مخمر و میکروارگانیسمها در نمونه های که از خرما شمسایی و کروت، از ماه چهار به بعد افزایش پیدا کرد به طوریکه مدت نگهداری مناسب 4 ماه تشخیص داده شد. ولی در نمونه هایی که از خرما مضافتی تهیه شده بودند و در پوشش پلی اتیلن به همراه پلی آمید قرار گرفته بودند به مدت یک سال هیچ تغییری در خواص کمی و کیفی آن بوجود نیامد. از لحاظ طعم و مزه نگهداری نمونه هایی در سردخانه نسبت به انبار سنتی برتری داشته و اکثر داوران این نمونه ها را ترجیح دادند. از لحاظ سفتی بافت نمونه های تهیه شده با خرما مضافتی در کلاس A قرار گرفتند و کیفیت بهتری نسبت به سایر نمونه ها داشتند.

کلمات کلیدی:

خرما، شیرینی، ضایعات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/185496>

