

بررسی تأثیر پوشش های خوراکی کامپوزیت صمغ آکاسیا و کربوکسی متیل سلولز بر افزایش زمان ماندگاری بادام سبز

تاریخ دریافت: ۹۸/۰۱/۲۲

تاریخ پذیرش: ۹۸/۰۲/۲۲

کد مقاله: ۱۴۷۷۵

مریم ثابت قدم^۱، بهناز انتظاری^۲، نفیسه عسگری نسب^۳،
سمیرا بهرامی نسب^۴

چکیده

بادام سبز از جمله میوه های آب و هوای مدیترانه ای است که در ایران بانام چغاله بادام شناخته شده است و بیشتر مصرف تازه خوری دارد. تاکنون هیچ تحقیقی در زمینه پس از برداشت آن صورت نگرفته است. بنابراین تحقیق با هدف افزایش عمر نگهداری بادام سبز با استفاده از پوشش های خوراکی صمغ آکاسیا (۱درصد و ۲ درصد (وزنی-وزنی))، کربوکسی متیل سلولز ۱درصد و ۲ درصد (وزنی-وزنی) در مدت زمان نگهداری (روز هفتم، چهاردهم، بیست و یکم) صورت گرفت. فاکتورهای اسیدیته، افت وزن، PH، ارزیابی رنگ، ارزیابی حسی در مدت نگهداری اندازه گیری گردید. این آزمایش ها در قالب طرح کاملاً تصادفی بر پایه فاکتوریل در سه تکرار انجام پذیرفت. با افزایش غلظت کربوکسی متیل سلولز و صمغ آکاسیا درصد افت وزن به طور معنی داری کاهش می یابد و با رشد زمان ماندگاری درصد افت وزن و ΔE به طور معنی داری افزایش می یابد. با رشد زمان ماندگاری، PH به طور معنی داری افزایش می یابد. با افزایش غلظت کربوکسی متیل سلولز و صمغ آکاسیا باعث کاهش PH می گردد. به طوری که بیشترین میزان PH در غلظت ۱٪ کربوکسی متیل سلولز و ۱٪ آکاسیا مشاهده شد. بیشترین میزان ΔE در نمونه شاهد و کمترین ΔE در غلظت ۲٪ کربوکسی متیل سلولز و ۱٪ آکاسیا مشاهده شد بر این اساس با غلظت کربوکسی متیل سلولز و صمغ آکاسیا خواص حسی و ارگانولوژیکی بهبود یافت و با رشد زمان ماندگاری خواص حسی و ارگانولوژیکی به طور معنی داری کاهش یافت.

واژگان کلیدی: بادام سبز، پوشش خوراکی، صمغ آکاسیا، کربوکسی متیل سلولز، ماندگاری

۱- دانشجوی دکترای رشته صنایع غذایی، عضو باشگاه پژوهشگران، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران. m.sabetghadam68@gmail.com

۲- دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران.

۳- دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران.

۴- دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران.