

علوم و صنایع کشاورزی نیمه دوم 1381; 16(2):51-57.

ارزیابی ویژگیهای کیفی و میزان آلودگی میکروبی نمونه های زعفران خشک شده به روش میکروویو

حسینی نزا، مرضیه، شهیدی فخری، ملک زاده غلام رضا

در این پژوهش امکان خشک کردن و آلودگی زدایی نمونه هایی از زعفران با خشک کن مایکروویو مورد بررسی قرار گرفت. بدین منظور مقدار 10 کیلوگرم گل زعفران پس از برداشت و جداسازی سر گل از سایر اجزا، تحت شش تیمار مختلف از نظر توان و شدت پرتودهی با سه تکرار توسط خشک کن مایکروویو خشک گردیدند. به عنوان تیمار شاهد، بخشی از نمونه های سر گل به روش سنتی خشک شد. نمونه هایی از هر تیمار از نظر قدرت رنگ دهی، شدت عطر، طعم و نیز میزان آلودگی کلی میکروبی، کپک و مخمر به روشهای استاندارد مورد آزمون قرار گرفتند. نتایج حاصل از تجزیه و تحلیل آماری داده های بدست آمده تفاوت معنی داری ($P < 0.01$) را در صفات مورد ارزیابی بین نمونه شاهد و تیمارهایی که تحت فرآیند با مایکروویو قرار گرفتند نشان داد. بین نمونه های فرآیند شده با مایکروویو نیز تفاوت هایی به لحاظ ویژگیهای کیفی و میزان آلودگی مشاهده شد که قابل بررسی می باشد. لذا می توان با استفاده از خشک کن های مایکروویو ضمن افزایش راندمان خشک کردن، یکی از اساسی ترین مشکلات مربوط به این فرآورده مهم صادراتی یعنی آلودگی را نیز تا حدود زیادی برطرف نمود.

کلید واژه:

ارسال به چاپگر