

# افزایش زمان ماندگاری طالبی فرآوری شده به روش

## اسمز - انجماد به مدت ۶ ماه

فرید عمیدی فضلی<sup>۱</sup>، فخری شهیدی<sup>۱</sup>، حمید بهادر قدوسی<sup>۲</sup>

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

۲- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

طالبی میوه ای است که به میزان زیاد در ایران تولید می گردد. اما به دلیل عدم استفاده از روش های صحیح تبدیل و نگهداری بخش قابل توجهی از آن ضایع می شود. در این پژوهش از روش اسمز - انجماد برای نگهداری طالبی استفاده شد. برای انجام فرایند اسمز از سه غلظت ۴۰، ۵۵ و ۷۰ درصد ساکارز در سه زمان ۱/۵، ۳ و ۴/۵ ساعت استفاده شد. سپس نمونه ها در بسته های درب دار پروپیلنی بسته بندی شدند و به فریزر ۲۰- درجه سانتی گراد منتقل گردیدند، به مدت ۷ ماه در فواصل زمانی معین نمونه برداری صورت گرفت. برای انجمادزدایی نمونه ها قبل از انجام آزمایش ها از یخچال استفاده شد. در طول نگهداری آزمون حسی (رنگ، عطر و بو، بافت، شیرینی و پذیرش کلی) برای تعیین مدت زمان مناسب برای مصرف محصول انجام گرفت. آزمایش های فیزیکو شیمیایی شامل میزان آب چکه، اتلاف مواد جامد محلول، بریکس محصول نهایی پس از رفع انجماد انجام گرفت. آزمایش در قالب فاکتوریل بر پایه طرح کاملاً تصادفی اجرا شد. آزمون های حسی در طول زمان نگهداری توسط ۹ داور چشایی نشانگر آن بود که نمونه های پیش فرایند شده به شیوه اسمز تا ۶ ماه قابلیت مصرف دارند اما نمونه شاهد از همان ابتدای آزمایش فاقد کیفیت کافی ارزیابی شد. نتایج رفع انجماد حاکی از آن بود که نمونه های تحت فرایند اسمز فرار گرفته و سپس منجمد شده آب چکه کمتر و معنی داری نسبت به نمونه شاهد دارند و بریکس و اتلاف مواد جامد محلول آنها بیشتر است.

**کلمات کلیدی:** طالبی، اسمز، انجماد، غلظت، زمان، آب چکه، خواص فیزیکو شیمیایی و حسی.