

【作者】	姜松, 覃婷婷
【单位】	江苏大学食品与生物工程学院, 江苏镇江
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	24
【发表页码】	10319 - 10321
【关键字】	莴苣; TPA ; 质地
【摘要】	[目的] 研究测试条件对莴苣质地参数的影响, 优化其TPA 质地评价的测试参数。[方法] 采用TA- XT2i 型物性仪的TPA 模式对莴苣进行测试, 研究了1、5、10 mm/s 的压缩速度和10% ~80% 的压缩程度对莴苣TPA 质地参数的影响。[结果] 当压缩量在32% 左右时会发生莴苣试样的破裂, 破损方式为与试样的径向呈60°。压缩程度对硬度、内聚性、弹性、回复性和咀嚼性5 个TPA 参数的影响都是极显著的, 而压缩速度对硬度没有影响, 对其他4 个TPA 参数有极显著影响。[结论] 选择1 mm/s 的压缩速度和40% 的压缩程度作为莴苣组织质地的测试条件, 可避免高速度对组织带来的冲击载荷, 并且能全面完整地反映莴苣组织的质地特征。
【附件】	 PDF下载 <a href="#">PDF阅读器下载</a>

关闭