

پروژه پژوهشی با عنوان " تاثیر شرایط نگهداری و نوع بسته بندی بر خصوصیات کیفی و ماندگاری آرد کینوا"

توسط مهندس مریم شاه امیریان عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان فارس اجرا شد.

دانه کینوا یک شبه غله است و منبع غنی از پروتئین ، اسیدهای های آمینه ضروری ، روغن، فیبر ، مواد معدنی (آهن و کلسیم) ، ویتامین ها ، آنتی اکسیدانت ها و مواد فنلی است که در سلامت انسان بسیار مفید می باشند. از کینوا می توان هم به صورت دانه و هم به صورت آرد در تهیه انواع محصولات استفاده نمود. کنترل شرایط نگهداری آرد کینوا یکی از مهمترین نکات در حفظ کیفیت این محصول در طی ماندگاری می باشد. لذا در این پروژه شرایط نگهداری و ماندگاری آرد کینوا مورد بررسی قرار گرفت.

نتایج نشان داد که عواملی مانند میزان رطوبت آرد ، دمای نگهداری و نوع بسته بندی بر روی خواص کیفی آرد کینوا بسیار موثر می باشد به گونه ای که رطوبت های پایین آرد و دمای نگهداری ۵ درجه سانتی گراد و بسته بندی کاغذی دو لایه مناسب ترین شرایط برای نگهداری آرد کینوا و حفظ خصوصیات کیفی آن می باشد.