

عنوان مقاله:

بررسی خشک کن ها و اثر دما و رطوبت نهایی بر برخی خواص شلتوک برنج خشک شده

محل انتشار:

هفتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی غذای سالم از مزرعه تا سفره (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 19

نویسندگان:

حمید رایینی مقبلی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی مکانیک بیوسیستم، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

محمدهاشم رحمتی - دانشیار گروه مهندسی مکانیک بیوسیستم، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

حسینعلی تاش شمس آبادی - استادیار گروه مهندسی مکانیک بیوسیستم، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

محمدرضا علیزاده - دانشیار موسسه تحقیقات برنج ایران، رشت، ایران

خلاصه مقاله:

برنج یکی از قدیمی ترین و پر مصرفترین محصولات زراعی است و غذای اصلی حدود دو سوم مردم جهان را تشکیل میدهد. این محصول علاوه بر تامین کالری و بخشی از پروتئین، مادهی غذایی اصلی مردم دنیا میباشد. با توجه به روند رو به رشد جمعیت کشور و افزایش تقاضا در سالهای اخیر، افزایش سطح زیر کشت برنج و کاهش ضایعات در عملیات تولید برنج ضروری به نظر میرسد. از زمانی که برنج به صورت شالی برداشت میشود تا موقعی که به صورت برنج سفید به بازار عرضه میگردد، فرایندهای مختلفی بر روی آن انجام میگردد. از جمله مراحل که روند تولید برنج، ضایعات عمدهای را به همراه دارد فرایند تبدیل شلتوک به برنج سفید است. منظور از تبدیل برنج، کلیه عملیات انجام گرفته بر روی برنج از ابتدای فرایند خشککردن تا پایان مرحله ی درجه بندی میباشد. فراوری شلتوک برنج دارای مراحل مختلفی شامل تمیز کردن، خشک کردن، پوستکنی، سفیدکردن و درجه بندی است. استفاده از روشهای مدرن خشک کردن علاوه بر سرعت بخشیدن به عملیات خشک کردن تلفات ناشی از روشهای نامناسب خشک کردن را به مقدار قابل توجهی کاهش میدهد. نتایج این بررسی نشان داد که دما، رطوبت و نوع دستگاه خشک کن بر کیفیت، راندمان و میزان ضایعات برنج تبدیلی تاثیر گذار است و میزان ضایعات و کیفیت برنج بستگی به ارقام، رطوبت نهایی شلتوک و نوع دستگاه خشک کن دارد. و توصیه میشود که روشهای نوین پرتودهی و گرمادهی نظیر مادون قرمز مورد استفاده قرار گیرد.

کلمات کلیدی:

خشک کن، دما، رطوبت، شلتوک برنج

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1000295>

