

عنوان مقاله:

مروری بر انواع روش های خشک کردن آرمیوه ها

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

حدیث آریایی - دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل

پیمان آریایی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل

داود زارع - استادیار گروه بیوتکنولوژی، سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران، تهران

سعید میردامادی - استاد گروه زیست فناوری پزشکی، سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران، تهران

شهرام نقی زاده رئیسی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل

خلاصه مقاله:

آرمیوه های تازه، سرشار از مواد غذایی سودمند، ضدالتهابها و حتی آنزیم هایی هستند که گوارش را بهبود بخشیده و دستگاه گوارش را شستشو میدهند. آرمیوه ها در حین اینکه ارزش غذایی زیادی دارند زودتر و بهتر نیز جذب بدن میشوند. یک لیوان آرمیوه به اندازه ی چند عدد میوه ی کامل مغذی به بدن میرساند. پودرهای آرمیوه دارای مزایا و پتانسیلهای اقتصادی زیادی نسبت به نمونه های مایع خود مانند کاهش حجم یا وزن، بسته بندی کوچک، حمل و نقل راحت تر و ماندگاری بسیار بیشتر هستند. به منظور خشک کردن آرمیوه ها و تولید پودر آرمیوه از خشک کن های پاششی و انجمادی استفاده میشود. از جمله مشکلاتی که فرآیند بدست آوردن پودر آرمیوه از طریق خشک کردن آن با خشک کن پاششی روبروست میتوان به چسبندگی، رطوبت و حلالیت کم، اشاره کرد. پوشش دهی و خشک کردن توسط خشک کن انجمادی میتواند در صنایع غذایی برای محافظت از مواد مغذی با جلوگیری از اکسیداسیون، کاهش هدررفت مواد فرار، تسهیل در بدست آوردن پودر، تنظیم محتوای زیست فعال مواد غذایی در طول فرآیندهای صنعتی شدن بکار گرفته شود. در این مقاله، مروری بر روشهای پودر کردن آرمیوه و معرفی روش مناسبتر انجام خواهد شد.

کلمات کلیدی:

آرمیوه، پودر آرمیوه، خشک کن پاششی، خشک کن انجمادی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156388>

