

## عنوان مقاله:

مروری بر روش های مختلف خشک کردن به منظور استفاده در طراحی سیستم بازیافت پسماندهای غذایی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

سمیرا نعمت زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی مکانیزاسیون کشاورزی، گروه مهندسی بیوسیستم، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل

علی روشنیان فرد - استادیار گروه مهندسی بیوسیستم، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل

ترحم مصری گندشمین - دانشیار گروه مهندسی بیوسیستم، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل

## خلاصه مقاله:

خشک کردن از قدیمی ترین و متداول ترین روشهای نگهداری مواد غذایی است. خشک کردن، فرآیند حذف آب از ماده غذایی است که از فعالیت آنزیم ها و باکتری ها جلوگیری میکند تا با کاهش فسادپذیری، ماندگاری مواد غذایی را افزایش دهد. امروزه از روشهای مختلف خشک کردن برای بازیافت پسماندها استفاده می شود. در این تحقیق به بررسی و تحلیل روشهای مختلف خشک کردن به منظور استفاده در بازیافت پسماندها و به دست آوردن فرآیندهای کارآمد و محصول باکیفیت، پرداخته شده است. هرکدام از روشها به تفکیک معرفی شده است و تحقیقات مختلف و نتایج هرکدام بررسی شده است. روشهای معرفی شده از لحاظ کیفیت، سرعت انجام کار، راندمان و دیگر پارامترهای مهم مقایسه شده است و روشهای متناسب برای استفاده در بازیافت پسماندهای غذایی معرفی شده است. نتایج بررسی ها نشان داده است که خشک کن های ماکروویو، صوتی، انجمادی، پاششی، و استوانه ای دوار برای خشک کردن پسماندهای غذایی مناسب هستند.

## کلمات کلیدی:

خشک کردن، پسماند مواد غذایی، دانشگاه سبز، خوراک دام و طیور، مدیریت پسماند.

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156492>

