

## عنوان مقاله:

بررسی تجربی و تئوری فرایند خشک کردن کدوی حلوائی به کمک روش خشک کردن با جریان هوای گرم

## محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

محسن مختاریان - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واح

فاطمه کوشکی - دانش اموخته کارشناسی رشته علوم و صنایع غذایی

حمید بخش ابادی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی دانشگاه گرگان

## خلاصه مقاله:

خشک کردن مواد غذایی و مشخصا میوه ها و سبزیجات از زمانهای بسیا ردور به عنوان راهی جهت افزایش عمر ماندگاری آنها معمول بوده و امروزه نیز به عنوان یکی از فرایندهای مهم در صنایع غذایی مطرح می باشد دراین تحقیق با استفاده از خشک کن آزمایشگاهی جابجایی هوای داغ خشک کردن ورقه ای نازک برشهای کدوی حلوائی شبیه سازی گردید آزمایشها در سه سطح دمایی 65 و 75 و 85 درجه سانتی گراد در سه تکرار انجام گردید. رطوبت اولیه کدوی حلوائی 11.67 کیلوگرم آب / کیلوگرم مواد جامد بدست آمد. 5 مدل ریاضی سینتیکی استاندارد بر داده های تجربی برازش داده شد. بررسی نتایج نشان داد که مدل تقریب انتشار نسبت به سایر مدلها مراحل خشک شدن برش کدوی حلوائی را بهتر ارزیابی می کند مقادیر ضریب تبیین برای این مدلها بیشتر از 0.942 می باشد بنابراین این مدل برای پیش بینی تغییرات رطوبت و کیفیت بالای محصول در فرایند خشک کردن ورقه ای نازک کدوی حلوائی با فرایند جابجایی هوای داغ مناسب تشخیص داده شد.

## کلمات کلیدی:

خشک کردن لایه ای نازک، کدوی حلوائی، مدلسازی دینامیکی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116303>

