

عنوان مقاله:

فرایند خشک کردن اسمزی ونقش پوشش های خوراکی در جذب مواد جامد و دفع رطوبت در نمونه های میوه

محل انتشار:

همایش منطقه ای یافته های نوین شیمی و مهندسی شیمی (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

معصومه مرزبانی - کارشناس علوم و صنایع غذایی

روح اله صادقی - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرمانشاه

خلاصه مقاله:

فرایند خشک کردن اسمزی شامل تماس مستقیم بافت گیاهی یا جانوری با محلول هایپرتونیک است که منجر به انتقال آب از سراسر غشا نیمه تراوای مواد غذایی و انتقال ماده ی حل شده از محلول اسمزی به داخل ماده غذایی می شود فرایند اسمزی می تواند به عنوان یک فرایند اولیه قبل از فرایندهای متنوع از قبیل خشک کردن کامل ، پاستوریزاسیون و انجماد بکار برده شود خشک کردن اسمزی در محیطی فاقد اکسیژن در دمای متوسط انجام می گردد لذا در این شرایط ترکیبات حساس به حرارت نظیر ترکیبات طعمی رنگدانه ها و ویتامین ها کمتر دچار زوال و تجزیه می گردند خشک کردن اسمزی عموماً شامل حذف مقدار قابل ملاحظه ایی آب کاهش 40-70% از رطوبت اولیه با جذب خیلی کمتر ماده حل شده محلول اسمزی است که این امر اساساً به محلول اسمزی و شرایط فرایند مربوط می شود ساختار ترکیب سلولی ماده غذایی و نیز غشا نیمه تراوا و اختلاف پتانسیل شیمیایی آب بین ماده غذایی و محیط اسمزی که نیرو محرکه برای فرایند اسمز است بر روی خروج آب از ماده غذایی بسیار تاثیر گذار است.

کلمات کلیدی:

خشک کردن اسمزی، انتقال آب، غشا نیمه تراوا، جذب مواد جامد، پوشش دار کردن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/118456>

