

## عنوان مقاله:

ثر شرایط خشک کردن کف پوشی بر خصوصیات فیزیکی و رفتار بازجذب آب پودر قارچ

## محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 17، شماره 3 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

## نویسندگان:

سعید نجات دارابی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

محبت محبی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

## خلاصه مقاله:

این پژوهش با هدف بررسی شرایط خشک کردن بر خصوصیات فیزیکی و بازجذب آب پودر قارچ دکمه ای که با روش خشک کردن کف پوشی انجام شده است خصوصیات فیزیکی پودر قارچ شامل: مقدار رطوبت، فعالیت آبی، قابلیت جذب آب، اندازه ذرات، جریان پذیری و پیوستگی، زاویه ریپوز و دمای گذار شیشه ای بررسی گردید. دمای خشک کردن اثر معناداری ( $P < 0.05$ ) بر اکثریت خصوصیات فیزیکی پودر قارچ داشت. نمونه های پودر دارای فعالیت آبی کمتر از ۳٪ بودند که منجر به ایجاد شرایط پایدار می شود. کاهش دمای خشک کردن منجر به افزایش رطوبت و تشکیل ذرات بزرگتر گردید. پودر قارچ تولید شده در دمای بالاتر دارای جریان پذیری بهتری بود. دمای گذار شیشه ای در محدوده ۳/۴۱-۶/۵۵ درجه سانتی گراد بود. افزایش دمای خشک کردن موجب افزایش ترشوندگی و پخش شوندگی گردید.

## کلمات کلیدی:

پودر قارچ، جریان پذیری، ترشوندگی، پخش شوندگی، حلالیت

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1269705>

