

عنوان مقاله:

بررسی روند خشک کردن و کیفیت نعنای خشک شده در روش سنتی و مایکروویو

محل انتشار:

پنجمین همایش ملی ایده های نو در کشاورزی (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

بهرام حسین زاده سامانی - دانشجوی دکتری مکانیک ماشینهای کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس

محمدهادی خوش تقاضا - دانشیار گروه مکانیک ماشینهای کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس

رسول همتیان - دانشجوی کارشناسی ارشد مکانیک ماشینهای کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس

حماد ذرعی فروش - دانشجوی دکتری مکانیک ماشینهای کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس

خلاصه مقاله:

با توجه به اهمیت خشک کردن در مراحل پس برداشت و روشهای متنوع در این امر، تحقیقی جهت بررسی برخی از شیوههای موجود صورت پذیرفت. در این آزمایش روند خشک شدن برگ نعنای در دو روش خشک کردن سنتی و مایکروویو بررسی گردید. آزمایشات نشان داد که اثر زمان نمونهگیری بر مقدار تبخیر آب، در سطح احتمال 1% در دو روش ذکر شده معنیدار بوده است. قطعات 2.5 سانتیمتری نسبت به قطعات 5 سانتیمتری نرخ کاهش رطوبت بیشتری را در روش اول نشان دادند به طوریکه در روش خشک کردن سنتی قطعات کوچکتر در ساعت اول 6 درصد بیشتر از قطعات بزرگتر رطوبت از دست دادند و اثر طول قطعات در این روش در سطح احتمال 1% بر روی مقدار کاهش رطوبت معنی دار بود. برگ نعنای در خشک کردن به روش سنتی و مایکروویو به ترتیب در 17 ساعت و 135 ثانیه خشک شده است. نمونههای خشک شده در هر دو روش خشک کردن از لحاظ رنگ، بو و بازار پسندی مورد ارزیابی قرار گرفتند که نتیجه آن مقبولیت بازار برای نمونههای خشک شده به روش مایکروویو بود

کلمات کلیدی:

نعناع، خشک کن، سنتی، مایکروویو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/129522>

