

عنوان مقاله:

مروری بر بررسی انواع روش های اندازه گیری رطوبت در نمونه های غذایی

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسنده:

شیوا قارونی - کارشناس ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه غیرانتفاعی آفاق ارومیه

خلاصه مقاله:

در صنایع غذایی با استفاده از اندازه گیری رطوبت موجود در مواد غذایی می توان به حفظ کیفیت ماندگاری نمونه های غذایی پرداخت. بخشی از رطوبت موجود در مواد غذایی مربوط به خود ماده غذایی می باشد و بخشی دیگر از آن، از طریق هوا وارد مواد غذایی می شود اگر این ماده در معرض یک هوای مرطوب قرار بگیرد می تواند مقداری از رطوبت محیط را به خود جذب نماید. اهمیت اندازه گیری رطوبت در مواد غذایی شامل تشخیص خلوص مواد غذایی، زمان ماندگاری، تعیین میزان رطوبت و به موازات آن تعیین مقدار ماده خشک، قابلیت نگهداری مواد غذایی و بعد اقتصادی آن زیرا، هر ماده غذایی با مقدار رطوبت مشخصی خریداری می شود. برخی از روش های اندازه گیری رطوبت که در این تحقیق به آن پرداخته شده است. عبارتند از: روش تبخیری، روش تقطیری، استفاده از روش کوره مادون قرمز، روش کارتر - سیمون، روش حسگر گازی، روش غیر مخرب دی الکتریک، روش دیسکاتور خلاء و روش اتو خلاء می باشد. لازم به ذکر است که افزایش رطوبت موجب کاهش ماده خشک و در نتیجه کاهش بازدهی مواد غذایی، افزایش احتمال آلودگی به میکروارگانیسم ها و کاهش مدت زمان نگهداری محصول می گردد.

کلمات کلیدی:

روش های اندازه گیری، رطوبت، مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1303564>

