

## عنوان مقاله:

ارزیابی برخی ویژگی های ترمودینامیکی و فیزیکی برش های مختلف سیر تحت خشک کردن به روش مایکروویو با پیش تیمار فراصوت

## محل انتشار:

فصلنامه علمی فناوری های جدید در صنعت غذا، دوره 7، شماره 4 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

## نویسندگان:

ابراهیم تقی نژاد - دانشیار، دانشگاه محقق اردبیلی

محمد کاوه - گروه مهندسی مکانیک بیوسیستم، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران.

## خلاصه مقاله:

در این مقاله، خواص فراوان دارویی، در صنعت غذایی است. در پژوهش حاضر، تاثیر پیش تیمار فراصوت (در سه سطح زمانی ۱۰، ۲۰ و ۳۰) بر برخی ویژگی های ترمودینامیکی و فیزیکی سیر خشک شده با استفاده از مایکروویو در توان های مختلف (۲۰۰، ۳۰۰ و ۴۰۰) و ضخامت های متفاوت (۲، ۴) mm مورد بررسی قرار گرفت. برای توصیف نسبت رطوبت طی خشک کردن سیر از ۱۰ مدل ریاضی استفاده شد. نتایج حاصل از این بررسی نشان داد که مقدار انرژی مصرفی ویژه با افزایش زمان فراصوت، توان مایکروویو و همچنین با کاهش ضخامت نمونه ها، به طور معنی داری (p)

## کلمات کلیدی:

انرژی مصرفی ویژه، چروکیدگی، سیر، فراصوت، مایکروویو

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1320376>

