

عنوان مقاله:

مدلسازی انتقال جرم در خشک کردن اسمزی قارچ دکمهای *Agaricus bisporus*

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مریم ابراهیم رضاگاه - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه علوم کش

مهدی کاشانی نژاد - دانشیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع ط

حبیب الله میرزایی - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع

مرتضی خمیری - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع

خلاصه مقاله:

خشک کردن اسمزی قارچ دکمه ای در غلظت های 10، 20 و 30 % وزنی-وزنی و دماهای 40، 50 و 60 درجه سانتیگراد و در نسبت وزنی 1:15 محلول اسمزی به قارچ انجام شد. مقادیر حذف آب و جذب مواد جامد برای هر غلظت و دما و در فواصل زمانی 0، 90، 60، 45، 30، 15، 180، 150، 240 و 300 دقیقه محاسبه گردید. با استفاده از مدل پیشنهادی آروارا و همکاران (1992) مقادیر تعادلی حذف آب و جذب مواد جامد همچنین شدت انتقال جرم محاسبه شد. به منظور بررسی تأثیر زمان بر سینتیک انتقال جرم و با استفاده از مقادیر تعادلی حذف آب و جذب مواد جامد به دست آمده s_1 و s_2 مقادیر پیشبینی شده توسط مدل فوق طی زمان محاسبه شد R 0/919-0/994 و نمودارهای حذف آب و جذب مواد جامد بر حسب زمان رسم گردید.

کلمات کلیدی:

قارچ دکمهای، خشک کردن اسمزی، انتقال جرم، حذف آب تعادلی، جذب مواد جامد تعادلی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140432>

