

عنوان مقاله:

اثر نوع خشککن و دمای آبر توانایی جذب آبمجدد قطعات خشکشده سه رقم عمده سبزمینی

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

آزاده سلیمی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و

یحیی مقصدلو - عضو هیات علمی دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع

حبیب اله میرزایی - عضو هیات علمی دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع

مهدی کاشانی نژاد - عضو هیات علمی دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع

خلاصه مقاله:

یکی از ویژگی های بسیار مهم در مواد غذایی خشک شده، قابلیت جذب آب آنها می باشد. ماده ای که بخش اعظم آب خود را طی فرآیند آبدگیری از دست داده، لازم است پیش از استفاده، مجددا فرآیند جذب آب را طی کند و در غیر اینصورت، قابلیت مصرف را ندارد؛ لذا یکی از مهمترین ویژگی ها برای بررسی کیفیت یا عدم کیفیت ماده غذایی خشک شده، همین قابلیت جذب آب مجدد می باشد. در این تحقیق، میزان جذب آب قطعات مکعبی 1 (cube) سانتی متری $1 \times 1 \times 1$ تولید شده از سه رقم سیب زمینی شامل آگریا، ساتینا و کنک که از ارقام تولیدی در (استان گلستان می باشند، مورد بررسی قرار گرفت. این قطعات در دو نوع خشک کن شامل آون با جریان هوای گرمو مایکروویو آون، خشک شده و قابلیت جذب آب آنها مورد بررسی قرار گرفت. برای جذب آب، از دو دمای 25 و 100 درجه سانتی گراد استفاده شد. نتایج نشان دادند که محصولات خشک شده در مایکروویو آون، به دلیل عمقی بودن حرارت ناشی از نوسانات شدید مولکول های قطبی و حرکت بخار از عمق به سطح، دارای تخلخل بیشتری بوده و قدرت جذب آب مجدد بالاتری داشتند، از طرفی، سرعت جذب آب در دمای 100 درجه سانتی گراد بسیار بالاتر از دمای 25 درجه سانتی گراد بود اما درصد آب جذب شده توسط قطعات خشک شده در آب 25 درجه سانتی گراد بیشتر بود در حالیکه قطعات خشک شده در مایکروویو آون، در آب 100 درجه سانتی گراد بیشترین توانایی جذب را نشان دادند

کلمات کلیدی:

سیب زمینی، خشک کردن، جذب آب، مایکروویو، آون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140612>

