

## عنوان مقاله:

شرایط خشک کردن محصولات غذایی مختلف با خشک کن های خلائی پالسی

## محل انتشار:

کنفرانس ملی کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

آیدا شیروانی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی مکانیک بیوسیستم دانشگاه فردوسی مشهد

حسن صدرنیا - دانشیار و عضو هیات علمی گروه مهندسی مکانیک بیوسیستم دانشگاه فردوسی مشهد

عباس روحانی - دانشیار و عضو هیات علمی گروه مهندسی مکانیک بیوسیستم دانشگاه فردوسی مشهد

## خلاصه مقاله:

در این پژوهش به بررسی شرایط مختلف خشک کردن میوه ها و سبزیجات که نقش اساسی در سلامت انسان ایفا می کنند در خشک کن های خلائی پالسی پرداخته شد. خشک کردن یک روش مهم افزایش طول عمر ماندگاری محصولات تازه است که باعث غیر فعال سازی میکروارگانیسم ها، تسهیل حمل و نقل و امکان دسترسی و استفاده از محصول خشک شده بدون توجه به فصل می شود. خشک کردن محصولات به روش خلائی پالسی یکی از روش های جدید خشک کردن است که متکی بر تغییر متوالی فشار خلاء در محفظه خشک کن بوده و باعث افزایش انتقال رطوبت در فرایند خشک کردن می شود. یکی از چالش هایی که در این نوع خشک کردن وجود دارد، چگونگی انتخاب دما و نسبت پالس مناسب برای خشک کردن است تا کیفیت محصول حفظ شده و همچنین در زمان و مصرف انرژی صرفه جویی شود. در این تحقیق با مقایسه شرایط مختلف خشک کردن، دمای ۶۵ درجه سانتی گراد و نسبت پالس ۵:۲ به عنوان دما و نسبت پالس بهینه انتخاب شد. هدف از این تحقیق، بررسی و مقایسه تحقیقات مرتبط با این حوزه است که باعث کمک به انتخاب شرایط بهینه خشک کردن و جلوگیری از آزمون و خطا می شود.

## کلمات کلیدی:

خشک کردن، خشک کن خلائی پالسی، محصولات تازه

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1409714>

