

عنوان مقاله:

خشک کردن با دستگاه آبی _ رسانی (_ Refractance window روشی جدید برای خشک کردن مواد غذایی

محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

الناز حاتمی - دانشجو، بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز، شیراز

مهرداد نیاکوثری - استاد، بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز، شیراز

خلاصه مقاله:

ارزیابی تاثیر فراوری مواد غذایی بر مواد مغذی و فواید سلامت بخش میوه ها و سبزیجات از اهمیت بالایی برخوردار است . در این مقاله ، فناوری خشک کردن آبی _ رسانی ، یک روش جدید خشک کردن تماسی است که با سایر روش های خشک کردن، به عنوان مثال، روش خشک کردن انجمادی مقایسه شده است . ظرفیت آنتی - اکسیدانی ، محتوای فنلی یا پلی فنل ها، کاروتنوئیدها و ویژگی های ارگانولپتیکی شاخصه های مهمی برای تعیین کیفیت مواد غذایی هستند. فناوری خشک کردن آبی _ رسانی به عنوان یک فرایند خشک کردن ملایم ، فرصت - های مختلفی را برای حفظ کیفیت محصول و میزان مواد مغذی و همچنین فعالیت بیولوژیکی آن ها، تا حد بالایی نشان داده است .

کلمات کلیدی:

خشک کردن آبی _ رسانی ، کیفیت مواد غذایی ، خواص ارگانولپتیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413562>

