

عنوان مقاله:

مروری بر تبخیرکننده های صنعتی مورد استفاده در صنایع غذایی

محل انتشار:

اولین کنگره ملی شیرینی و شکلات (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

میرامیر سیدلر فاطمی - دانشجوی کارشناسی مهندسی شیمی، دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند، تبریز، ایران

میثم اکبری لاله - دانشجوی کارشناسی مهندسی شیمی، دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند، تبریز، ایران

حجت صلح خواه - دانشجوی کارشناسی مهندسی شیمی، دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند، تبریز، ایران

امید احمدی - دکتری مهندسی شیمی، دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

آب فراگیرترین جزء مواد غذایی و بیولوژیکی است و تاثیر عمیقی بر کیفیت، خواص فیزیکی و ایمنی مواد غذایی دارد. آب به عنوان محیطی عمل میکند که در آن نمکها، قندها، اسیدها، پپتیدها و سایر مولکولهای نسبتا کوچک آبدوست حل میشوند. تبخیرکننده ها معمولا برای تغلیظ مواد غذایی با استفاده از گرما برای تبخیر آب از غذا استفاده میشوند. با غلیظ شدن مایع، نقطه جوش آن بالا میرود. با استفاده از فشار کم، جوشاندن غذاهای مایع (مانند آب میوه ها) میتواند در دماهای پایین انجام شود و ویژگیهای مواد غذایی حساس به حرارت مانند ویتامینها حفظ میشود. تبخیرکننده ها به طور گسترده ای در صنایع فرآوری مواد غذایی برای حذف بخشی از آب از محصولات غذایی استفاده میشوند. به طور مشابه، بخار با دمای بالاتر که از محصول طی عملیات تبخیر یگانه خارج می شود برای گرمکردن محصول با دمای پایین در طی عملیات تبخیر چندگانه میتواند استفاده شود و بهره وری سیستم با استفاده از سیستم های چندگانه میتواند بالا رود. در مقاله حاضر انواع تبخیرکننده های صنعتی مورد استفاده در صنایع غذایی مورد بررسی قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

تبخیرکننده، تغلیظ، مواد غلیظ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1459567>

