

عنوان مقاله:

روش های نوین خشک کردن: کارائی و کاربرد در صنایع غذائی

محل انتشار:

اولین کنگره ملی شیری و شکلات (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

حمیده وقاری - کارشناسی ارشد مهندسی شیمی، بیوتکنولوژی، دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند، تبریز، ایران

شبیم امامی - دانشجوی دکتری میکروبیولوژی مواد غذایی، دانشکده صنایع غذائی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت اله آملی، آمل، ایران
ایرانگروه گیاهی ناجیان (شرکت ان جی)، تبریز، ایران

یحیی ناجیان - گروه گیاهی ناجیان (شرکت ان جی)، تبریز، ایران

نوبده انرجان - استادیار گروه مهندسی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز، ایران، شرکت نانو زیست فناوری ایسانیس، تبریز، ایران

هدا جعفری زاده مالیری - دانشیار گروه مهندسی شیمی، صنایع غذائی، دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند، تبریز، ایران،
شرکت نانو زیست فناوری ایسانیس، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

خشک کردن یکی از پرکاربردترین روشهای نگهداری محصولات کشاورزی و مواد غذایی به شمار م ی رود. در فرآیند خشک کردن، کیفیت نهایی محصول تولید شده از لحاظ محتوای مواد موثره، رنگ، عطر و طعم و بافت بسیار اهمیت دارد. دو عامل محدود کننده در طراحی خشک کن ها، استفاده مناسب از انرژی و حفظ کیفیت محصول میباشد، بنابراین در خشک کردن، کیفیت و هزینه نهایی محصول حائز اهمیت است. روشهای نوین خشک کردن محصولات کشاورزی و مواد غذایی تا حدود زیادی این نیازها را برطرف نموده است. از روشهای نوین خشک کردن میتوان استفاده از روشهای مایکروویو، امپیک، فراصوت، مادون قرمز، اسمزی، حرارت تحت خال، تصعید تحت خال، خشک کردن کف پوشی، پف کردن حاصل از انفجار، استفاده از ماده ی شیمیایی اتیل اولئات، اسپری و خشک کردن در شرایط فوق بحرانی را نام برد. در تحقیق حاضر، برخی از این روشها که در سال های اخیر مورد توجه پژوهشگران و صنایع قرار گرفته اند معرفی میشود و نحوه ی کارکرد، کاربرد و کارائی آنها مورد بحث قرار میگردد. بدیهی است در بسیاری موارد استفاده از روشهای ترکیبی، از اهمیت و کارائی بیشتری در حفظ کیفیت، استفاده مناسب از انرژی و یا هر دو خواهد داشت.

کلمات کلیدی:

خشک کردن، روشهای نوین، خلا، فوق بحرانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1459630>

