

## عنوان مقاله:

بررسی مدل های سینتیکی خشک کردن محصولات کشاورزی روی اسلایس کدو

## محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

رضا فهیمی حق وردی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

سیدمحمد مشکانی

سمانه قاسمی

## خلاصه مقاله:

خشک کردن محصولات کشاورزی روشی است جهت بالا بردن زمان ماندگاری و یکی از روشهایی است که از قرن ها پی شمتداول بوده است اینتحقیق که درآزمایشگاه تحقیقات دانشگاه آزاد سبزوار و با استفاده از آون جریان هوای داغ انجام شد و اسلایس کدوی سبز خشک و مدلسازی گردید آزمایشها در سه سطح دمایی 60و70 و 80 درجه سانتیگراد و دو ضخامت 1و4 میلی متر در سه تکرار انجام گردید رطوبت اولیه کدوی سبز 13/7 کیلوگرم آب / کیلوگرم مواد جامد بدست آمد پنج مدل ریاضی برداده های تجربی حاصل برازش داده شد و ارزیابی مدلها از طریق معیارهای ضریب همبستگی ریشه میانگین مربعات خطا کاهش کای اسکور و خطای انحراف میانگین مورد تجزیه قرار گرفت .

## کلمات کلیدی:

اسلایس کدو آون جریان هوای داغ - خشک کردن - مدلسازی ریاضی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148753>

