

عنوان مقاله:

استفاده از خشک کن REFRACTANCE WINDOW در صنایع غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مهشید نصیری - دانشجوی کارشناسی ارشد

عسگر فرحناکی - دانشیار دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

یکی از جدیدترین انواع خشک کن ها REFRACTANCE WINDOW می باشد که سبب حفظ رنگ طعم و مواد مغذی در محصول میشد و این روش خشک کردن نسبتا کم هزینه بوده و جهت خشک کردن مایعات دوغاب ها و پوره ها دردمای پایین و زمان کوتاه طراحی شده است این خشک کن از سیرکولاسیون آب با حداکثر دمای 95 تا 98 درجه سانتی گراد به عنوان منبع حرارتی استفاده می کند هنگامی که ماده غذایی بر روی سطح این خشک کن پاشیده می شود به علت خاصیت منحصر بفرد فیلم پلاستیکی که اجازه عبور امواج مادون قرمز با طول موجهای متناسب با طیف جذبی مولکولهای آب را میدهد یک WINDOW تشکیل میشود اثر evaporative-cooling سبب شده این خشک کن درخشک کردن مواد حساس به حرارت حفظ رنگدانه ها کلروفیل کاروتنوئیدها و ... ویتامین ها موثر معرفی شود.

کلمات کلیدی:

صنایع غذایی - خشک کن - REFRACTANCE WINDOW

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148840>

