

عنوان مقاله:

طراحی و ساخت دستگاه پوشش دهنده فیلم خوراکی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

ندا مفتون آزاد - استادیار پژوهش مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس

شهرام جوادیان - کارشناس پژوهشکده تحقیقات مهندسی جهاد فارس

امیدرضا روستاپور - استادیار مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس

خلاصه مقاله:

فیلم ها و پوشش های خوراکی از مواد زیست تجزیه پذیر بدست می آیند و با قرار گرفتن بر روی میوه سبب افزایش ماندگاری محصول می شود هدف از انجام این مطالعه طراحی و ساخت دستگاهی بود که بتواند در مقیاس پایلوت قادر به خشک کردن این پوشش بر روی محصول باشد ابتدا محاسبات انتقال حرارت برای تعیین پارامترهای لازم جهت طراحی دستگاه انجام گردید و پس از تهیه نقشه های مربوط به دستگاه ساخت آن آغاز شد دستگاه مذکور از یک هاپر چنگکهای هدایت کننده میوه از هاپر به سمت خشک کن تسمه نقاله خشک کن و خنک کن میوه تشکیل یافته است دمای هوای خشک کن 40 درجه و دمای سطح میوه در هنگام خروج از دستگاه 25 درجه سانتی گراد م بباشد زمان لازم برای انتقال میوه از هاپر به خشک کن 19 دقیقه و ظرفیت این دستگاه 40 کیلوگرم در ساعت می باشد.

کلمات کلیدی:

پوشش خوراکی - پکتین - دستگاه پوشش دهنده - مرکبات - انتقال حرارت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148957>

