

عنوان مقاله:

خشک کردن باهوای داغ به کمک التراسوند لیمو و هویج

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مریم کلانتری - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

مهرداد نیاکوثری - استادیار دانشگاه شیراز

علی فضل آرا - دانشیار دانشگاه شهید چمران اهواز

سیمین اسدالهی - استادیار دانشکده کشاورزیورامین

خلاصه مقاله:

کاربرد نیروی فوق صوت درخشک کردن گرمایی مواد غذایی شاید یک تکنولوژی نو پدید تلقی شود انرژی صدا اکوستیک می تواند میزان خشک کنندگی را بدون اینکه مواد را خیلی گرما دهند افزایش دهد این امر به خاطر پدیده هایی است که پایداری انتقال توده ها را تحت تاثیر قرار میدهد در نتیجه کاربرد فوق صوت درمواد حساس به گرما یا درفرایندهایی که دردمای پایین صورت میگیرد کاملاً جالب است هدف این کار این است تا تاثیر متغیرهای اصلی فرایند را برخشک کنندگی گرمایی کها ز نیروی فوق صوت کمک میگیرد را درمواد غذایی مختلف بیان کند تاثیر دمای هوا و سرعت ان مشخصه های مواد خام چگالی توده بارگیری و قدرت صوتی مورد استفاده بیان شده است از نتایج تجربی یافته هایی مبنی برتاثیر کاربرد نیروی فوق صوت درهر دو پایدار خارجی و داخلی انتقال توده ها بدست آمده است.

کلمات کلیدی:

التراسونیک - خشک کردن - نیروی فوق صوت - لیمو هویج

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149297>

