

عنوان مقاله:

خشک کردن میوه ها و سبزیجات با استفاده از خشک کن مایکروویو تحت خلا

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

آزاده مردانی قهفرخی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

استفاده از مایکروویو تحت خلا برای خشک کردن مواد غذایی روش مناسبی است که اخیرا بسیار مورد توجه قرار گرفته است در این روش به علت ایجاد شرایط خلا در طی خشک کردن دمای فراورده نسبت به شرایط اتمسفری زیاد بالا نمی رود و در نتیجه علاوه بر حفظ مواد مغذی محصول رنگ عطر و بافت طبیعی ماده نیز تا حد زیادی حفظ می شود علاوه بر این چون در این روش از مایکروویو برای حرارت دهی استفاده می شود حرارت به وسیله خود ماده غذایی تولید می شود و در نتیجه مشکلاتی که در خشک کن هایی که با هوای داغ عمل می کنند و انتقال حرارت در آنها به صورت جابجایی است وجود ندارد همچنین در خشک کن مایکروویو تحت خلا سرعت خشک کردن بسیار بالاست و در زمان کوتاهی نسبت به سایر خشک کن ها عمل خشک کردن انجام می شود.

کلمات کلیدی:

خشک کردن - مایکروویو - خلا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149967>

