

عنوان مقاله:

بررسی روند خشک کردن هویج با استفاد از خشک کردن هوای داغ

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

هانیه یاربی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

مریم بیات ترک - دانشجوی کارشناسی ارشد

مریم رضایانی - دانشجوی کارشناسی ارشد

حمید توکلی پور - دانشیار دانشگاه آزاد سبزوار

خلاصه مقاله:

در این پژوهش پیش بینی زمان خشک کردن هویج و پارامترهای کیفی محصول نهایی درخشک کردن به روش جریان هوای گرم انجام شد برای ایجاد الگوهای آموزش و ارزیابی فرایند آزمایشهای خشک کردن به کمک یک خشک کن آزمایشگاهی انجام گرفت برای تعیین شرایط بهینه خشک کردن تاثیر دما بر روی بافت هویج بررسی شد تیمارهای دمایی شامل 50 و 60 و 70 درجه سانتی گراد است نتایج نشان داد که دردمای 60 درجه سانتیگراد بافت هویج کمترین چروکیدگی و بیشترین بازآپوشی را دارد نتایج نشان داد اثر دما برهنگ خشک کردن زمان خشک کردن چروکیدگی و بازآپوشی از نظر آماری در سطح 0.05 معنی دار بوده است.

کلمات کلیدی:

هویج - زمان خشک کردن - آهنگ خشک کردن - چروکیدگی - باز آپوشی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150056>

