

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر روش های نوین خشک کردن بر کیفیت ماکارونی

## محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

اسماعیل عطای صالحی - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

نسرین فیاض - دانشجویان کارشناس یارشد صنایع غذایی

آیدا یزدانی

## خلاصه مقاله:

از ابتدای شکل گیری صنعت ماکارونی یکی از مشکلات مهم آن خشک کردن محصول در شرایط مطلوب بوده است در قدیم از روشهای سنتی برای خشک کردن ماکارونی استفاده می شده است اما به دلیل زمان بربودن و تاثیر منفی که در محصول نهایی می گذارد امروزه کمتر استفاده میشود به تدریج با بررسی عوامل مشکل زا در فرایند خشک کردن به روشهای مناسبی برای خشک کردن رسیده اند در این تحقیق چند روش جدید از جمله خشک کردن توسط ماکروویو - خشک کردن تحت خلا خشک کردن توسط اشعه مادون قرمز روش توربوترماتیک و روش ترمو که در حال حاضر در کشورهای بزرگ در حال اجرا است و تاثیر آنها بر کیفیت ماکارونی را مورد بررسی قرار گرفته است هدف از این تحقیق بررسی مزایا و معایب روشهای نوین روی کیفیت ماکارونی است.

## کلمات کلیدی:

ماکروویو - ماکارونی - روشهای نوین خشک کردن - توربوترماتیک

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150161>

