

عنوان مقاله:

بررسی انواع خشک کن های زعفران در راستای تولید محصول باکیفیت

محل انتشار:

همایش بین المللی غذای طیب (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سید میثم موسوی نژاد - کارشناسی ارشد، مهندسی مکانیک، گروه مکانیک، دانشگاه کاشان، اصفهان

حسین زمانی خادمانلو - استادیار، گروه طراحی ماشینآلات مواد غذایی، موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران؛
موسسه کیفیت رضوی، مشهد، ایران

محسن حیدری - استادیار، موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی

مجتبی جوکار - دانش آموخته دکتری محیط زیست، دانشگاه صنعتی اصفهان، اصفهان، ایران؛ موسسه کیفیت رضوی، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

زعفران یکی از باارزشتترین محصولات کشاورزی میباشد که از آن با عنوان طلای سرخ در سراسر جهان یاد میشود. ایران بزرگترین تولیدکننده زعفران در جهان میباشد. کیفیت نهایی این محصول، در نرخ صادرات این محصول تاثیر به سزایی دارد. با توجه به لزوم خشک کردن کلاله زعفران به منظور افزایش عمر و ماندگاری آن، میبایست مناسب ترین روشهای خشک کردن این محصول استراتژیک، به کار گرفته شود. بر اساس پژوهشها و یافته های مختلف، روش خشک کردن سنتی (که از دیرباز در ایران قدیم رواج داشته) از نظر زمان صرف شده و کیفیت زعفران به هیچ عنوان مناسب نمیباشد و پیشنهاد میگردد از روشها و دستگاه های مدرن در خشک کردن زعفران استفاده شود. بر طبق آزمایشهای صورت گرفته بر روی فرآیند خشک کردن زعفران به روشهای مختلف، استفاده از دستگاه ماکروویو و نیز دستگاه خشک کن خورشیدی از نظر کیفیت محصول تولیدی و نیز کاهش زمان خشک شدن زعفران، مناسبترین روشهای موجود در دنیا و ایران میباشد.

کلمات کلیدی:

زعفران، کیفیت زعفران، خشک کردن زعفران، دستگاه ماکروویو، خشک کن خورشیدی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1578919>

