

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیکی پودر آب توت فرنگی با خشک کن پاششی و آون

محل انتشار:

ششمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مریم امیری - استادیار گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین، قزوین، ایران،

مائده معدلت - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین، قزوین، ایران

امیرحسین نیکجو

خلاصه مقاله:

در این تحقیق، برخی ویژگیهای فیزیکی پودر حاصل از آب توت فرنگی، تهیه شده به دو روش خشک کن پاششی و توسط آون مورد بررسی قرار گرفت. اثر دو متغیر مستقل درصد مالتودکستری (۱۰ و ۱۵ درصد جرمی) و روش خشک کردن (خشک کن پاششی و آون) بر برخی ویژگی های فیزیکی پودر، شامل حالت، میزان کلوخه ای شدن، دانسیته توده، ضربه و ذره تعیین شدند. بررسیها تفاوت معنیداری در استفاده از نوع خشک کن در میزان کلوخه ای شدن، دانسیته توده، ضربه و ذره را نشان دادند. حال آنکه در بررسی میزان حلالیت، فارغ از نوع خشک کن، میزان مالتودکستری، شاخص تعیین کننده مقدار آن نشان داده شد. نتایج بررسیها نشان داد پودر دارای ۱۰% مالتودکستری و خشک شده با خشک کن پاششی را میتوان به عنوان نمونه بهینه معرفی نمود.

کلمات کلیدی:

آب توت فرنگی، مالتودکستری، خشک کردن پاششی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1622848>

