

عنوان مقاله:

بررسی برخی خصوصیات فیزیکی (رنگ و چروکیدگی) موسیر به روش خشک کردن مادون قرمز- جابجایی

محل انتشار:

هفتمین کنگره ملی مهندسی ماشین های کشاورزی و مکانیزاسیون (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مصیب فعله کری - دانشجوی کارشناسی ارشد مکانیک ماشین های کشاورزی دانشکده کشاورزی دانشگاه

رضا امیری چایجان - استادیار مهندسی مکانیک ماشین های کشاورزی دانشکده کشاورزی دانشگاه بو

جعفر امیری پریان - استادیار مهندسی مکانیک ماشین های کشاورزی دانشکده کشاورزی دانشگاه بو

خلاصه مقاله:

گیاه موسیر (*Allium hiertifolium*) چند ساله، پیاز دار، از خانواده الیاسه و بومی ایران است که به صورت خودرو در مراتع مرتفع می روید. این گیاه ارزش غذایی و دارویی بالایی دارد و از پیاز، برگ و پودر آن در صنایع غذایی استفاده می شود. در این مطالعه چروکیدگی (تغییرات حجم) و تغییرات رنگ این محصول د ورش خشک کردن مادون- قرمز جابجایی مورد ارزیابی قرار گرفت. آزمایش در سه سطح دمایی 40 و 55 و 70 درجه سانتیگراد، سه سطح سرعت 0/5 و 1/5 و 2/5 m/s با شدت تابش مادون قرمز 500 و 1000 و 1500 وات و ضخامت 2 و 4 و 6 mm در محل دانشکده کشاورزی دانشگاه بوعلی سینای همدان در پاییز سال 90 انجام شد. ارزیابی رنگ محصول در فضای رنگی RGB و درصد تغییرات رنگ با توجه به میزان تغییر سطح خاکستری در انتهای فرایند ارزیابی شد. بیشترین تغییرات رنگ در دمای 70 درجه سانتیگراد اتفاق افتاد. متغیرهای سرعت، ضخامت و شدت تابش مادون قرمز تاثیر مشخصی بر روی تغییرات رنگ نداشتند. همچنین بیشترین چروکیدگی در ضخامت 6mm مشاهده شد. متغیرهای سرعت، دما و شدت تابش مادون قرمز تاثیر مشخصی بر روی چروکیدگی نداشتند.

کلمات کلیدی:

چروکیدگی، خشک کردن، رنگ، مادون قرمز، موسیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/181011>

