

## عنوان مقاله:

تاثیر پیش تیمار میکروویو بر زمان خشک شدن دانه های انار و ضرایب مدل شبیه سازی

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 10، شماره 38 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسنده:

## خلاصه مقاله:

چکیده به منظور ارزیابی و انتخاب مدل مناسب برای روند خشک کردن لایه نازک دانه های انار، یازده مدل نیمه تئوری و تجربی با داده های آزمایشگاهی برازش شد. آزمایشات در سه تیمار شاهد، پیش تیمار میکروویو با توان 100 وات و پیش تیمار میکروویو با توان 200 وات و در شش سطح دمایی 45، 50، 55، 60، 65 و 70 درجه سلسیوس و سه سرعت هوای 0.5، 1 و 1.5 متر بر ثانیه انجام شد. نتایج حاصل از تحلیل رگرسیونی مدل های مورد بررسی نشان می دهد که مدل میدیلی بهترین برازش را با داده های بدست آمده دارد. ضرایب مدل میدیلی با افزایش دما و سرعت باد افزایش یافتند. همچنین نتایج حاصل از آزمایشات نشان داد که با انجام عملیات پیش تیمار با استفاده از میکروویو، زمان خشک شدن دانه های انار به طور معنی داری کاهش پیدا کرد.

## کلمات کلیدی:

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825731>

