

عنوان مقاله:

تاثیر پیش فرآیندهای مختلف در فرآیند خشک کردن موز توسط مایکروویو

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 2، شماره 1 (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسنده:

خلاصه مقاله:

از آن جا که موز قند بالایی دارد و این قبیل میوه ها در خشک کردن با هوای گرم، دچار صدمات جدی از نظر رنگ، طعم، مواد مغذی و... می شوند، بنابراین، استفاده از مایکروویو می تواند فرآیند حرارتی موثری برای خشک کردن این گونه مواد غذایی باشد. از این رو در پژوهش حاضر، شرایط بهینه ی خشک کردن موز توسط مایکروویو مورد بررسی قرار گرفته است. در این تحقیق، سه برش متفاوت (5،3 و mm) از موز تهیه و روی هر کدام از برش ها سه پیش فرآیند مختلف انجام گردید. (T1: بلانچ شیمیایی در محلول 1% متابی سولفیت سدیم، T2: ابتدا بلانچ با آب جوش و سپس بلانچ شیمیایی در محلول 1% متابی سولفیت سدیم، T3: ابتدا بلانچ با آب جوش و سپس بلانچ شیمیایی در محلول 1% مخلوط یک به یک اسید سیتریک و اسید آسکوربیک) یک نمونه تیمار نشده نیز به عنوان نمونه شاهد در نظر گرفته شد و هر کدام از نمونه ها در سه توان متفاوت مایکروویو (W700 و 500، 300) به طور مجزا خشک شدند. نمونه های خشک شده پس از یک هفته نگر داری در محیط خشک و تاریک از نظر شاخص های کیفی (رنگ، جذب مجدد آب، میزان قند و ویتامین ث، زمان و آهنگ خشک کردن) مورد بررسی قرار گرفتند. نتایج، نشان داد که در نمونه های تیمار شده نسبت به نمونه ی شاهد زمان خشک کردن کاهش می یابد اما آهنگ خشک کردن از روند خاصی پیروی نمی کند و با افزایش توان مایکروویو آهنگ خشک کردن افزایش و زمان خشک کردن کاهش می یابد، هم چنین با افزایش ضخامت برش ها آهنگ خشک کردن افزایش و زمان خشک کردن کاهش می یابد. پیش فرآیندها بر روی رنگ، جذب مجدد آب، میزان ویتامین ث و قند تاثیر داشتند.

کلمات کلیدی:

خشک کردن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002838>

