

عنوان مقاله:

تحلیل و بررسی امواج فراصوت در فرآیند خشک کردن مواد غذایی

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

شیوا لشگری - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی شیمی، گرایش صنایع غذایی، دانشگاه آزاد و ع

نسرین مویدنیا - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع و مکانیک، دانشگاه آزا

خلاصه مقاله:

نگهداری مواد یکی از فرایندهای مهم در صنایع غذایی می باشد دلیل این امر در بحث صادرات مواد غذایی است که باید مواد غذایی در مسافت طولانی به خوبی نگهداری شوند مهمترین روش که برای نگهداری مواد غذایی به کار میرود فرایند خشک کردن است امروزه از روشهای نوین با بازدهی بیشتری مانند استفاده از امواج فراصوت استفاده میشود در این مقاله به بررسی روشهای کلاسیک خشک کردن و روش امواج فراصوت می پردازیم خشک کردن با استفاده از امواج فراصوت علاوه بر صرفه جویی در مصرف انرژی و هزینه خشک شدن نمونه را در زمان کمتر و با سرعت و راندمان بیشتری نسبت به روشهای پیشین انجام میدهد همچنین به دلیل عدم افزایش دمای ماده برای مواد حساسی که با افزایش دما تخریب میشوند بسیار مفید است انواع متدهای فراصوت و دلایل برتری آن نسبت به سایر روشها را نقد و بررسی میکنیم در انتها چند نمونه از مقایسه بین میوه های خشک شده با استفاده از فراصوت و بدون اعمال آن بیان میگردد.

کلمات کلیدی:

امواج فراصوت، فرآیند خشک کردن، چروکیدگی، کاپیتاسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205282>

