

عنوان مقاله:

بررسی پیش تیمار میکروویو و محلول اسمزی نمک بر روی خشک کردن کرفس

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

سحر صباحی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

مسعود شفافی زنونزبان - عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار

سید علی مرتضوی - عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

انجام پیش تیمارهای مختلف برای بهبود فرایند خشک کردن در اغلب موارد راه مناسبی برای کاهش واکنشهای نامطلوبی است که در این فرایند صورت می گیرد. یکی از روشهای خشک کردن که در سالهای اخیر بسیار مورد توجه قرار گرفته است، آبگیری اسمزی است. استفاده از سایر پیش تیمارها مثل میکروویو نیز می تواند به بهبود این فرایند کمک نماید. در این مطالعه از محلولهای اسمزی نمک در سه غلظت (03 03 و 03 درصد) و نیز سه شدت امواج میکروویو (033 013 و 1333 (و سه دمای محلول اسمزی (00 26 7 درجه سانتیگراد) برای خشک کردن قطعات کرفس استفاده شد. نتایج نشان دهنده تاثیر معنی دار ($P < 0.05$) تمامی متغیرهای مستقل در آزمون بر روی ویژگیهای جذب مواد جامد، دفع آب، کاهش وزن، و نیز تاثیر معنی دار ($P < 0.01$) بر تغییر رنگ کلی و چروکیدگی بود.

کلمات کلیدی:

آبگیری اسمزی، میکروویو، کرفس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205359>

