

## عنوان مقاله:

تاثیر دما و روش آماده سازی در فرایند خشک شدن انگور رقم عسگری

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

زهرا سلیمی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی\_علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد

شفافی زنوزیان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، ای

محمد آرمین - استادیار گروه زراعت، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، ایران

## خلاصه مقاله:

انگور یکی از مهمترین محصولات باغی کشور بوده که بخشی از آن بیصورت تازه و مابقی به صورت کشمش استفاده میشود یکی از مهمترین مراحل فراوری کشمش فرایند خشک کردن انگور میب اشد بنابراین دستیابی به شرایط بهینه در فرایند خشک کردن میتواند اثر مهمی بر زمان فراوری و شاخصهای کیفی این محصول داشته باشد در این تحقیق اثرات دما در سه سطح 60 و 70 و 80 درجه سانتیگراد و روش آماده سازی محصول در چهار سطح نمونه شاهد بدون آماده سازی آماده سازی با کربنات پتاسیم 5 و 2 درصد روغن سبزه آماده سازی با هیدروکسید سدیم 5/0 درصد و آماده سازی با کربنات پتاسیم 5/2 و 25/0 درصد هیدروکسید سدیم و 2 درصد روغن سبزه بر روی زمان خشک شدن انگور بی دانه رقم عسگری بررسی شد نتایج بدست آمده نشان داد که پارامترهای دما و روش آماده سازی اثرات بسیار معنی داری بر زمان خشک شدن دارند کوتاه ترین زمان خشک شدن برای انگور فرورده شده در محلول کربنات پتاسیم به اضافه هیدروکسید سدیم و روغن سبزه بدست آمد نفوذ موثر رطوبت در این فرایند از 10-10/2/505×10 - 6/45×10 متغیر بود.

## کلمات کلیدی:

انگور، خشک کن هوای داغ، پیش تیمار، زمان، ضریب نفوذ موثر رطوبت

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205453>

