

عنوان مقاله:

ارزیابی چروکیدگی در خشکن هوای داغ مجهز به محفظه پردازش تصویر

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

منوچهر یزدان پناه - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی، دانشگاه علوم ک

امان محمد ضیایی فر - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گ

مهدی کاشانی نژاد - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گر

علی اصغری - استادیار گروه مکانیک ماشینهای کشاورزی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع

خلاصه مقاله:

خشک کردن یکی از قدیمیترین روشهای فرآوری و نگهداری مواد غذایی است و در واقع به معنی کاربرد حرارت در شرایط کنترل شده، به منظور حذف بخش اعظم آب موجود در غذا است. در اثر کاهش رطوبت ماده غذایی، امکانفساد میکروبی و سرعت دیگر واکنشهای شیمیایی و آنزیمی به مقدار قابل توجهی کم میشود. خشک کردن با هوای داغ همواره از روشهای نگهداری مواد غذایی بوده است، اما با این وجود، با گذشت زمان امکان بروز برخی تغییرات در کیفیت غذایی و بافتی آنها وجود دارد. هدف از این تحقیق، بررسی تغییرات بافتی مواد غذایی از جمله چروکیدگی در حین خشک شدن در خشکن مجهز به محفظه پردازش تصویر در دماهای مختلف است. نتایج بدست آمده حاکی از آن است که مواد غذایی در حین خشک شدن دچار چروکیدگی میشوند، که این تغییر در اوایل خشک شدن سریعتر و بیشتر است و با افزایش دما در محدوده معینی وابسته به نوع ماده غذایی این تغییرات نیز افزایش می یابند این مطالعه به صورت مروری و با استناد به منابع منتشر شده انجام گرفت که نتایج آنها به صورت مقاله حاضر ارا به گردیده است

کلمات کلیدی:

خشک کردن، مواد غذایی، پردازش تصویر و چروکیدگی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205892>

