

عنوان مقاله:

خشک کن مایکروویو تحت خلاء

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

عاطفه شیروانی - دانشگاه صنعتی اصفهان

محمد شاهی باغ خندان - دانشگاه صنعتی اصفهان

الهه خاتمی - دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

خشک کردن یکی از قدیمی ترین روشهای حفاظت و نمایانگر جنبه بسیار مهمی از فرآوری مواد غذایی است. هدف اصلی خشک کردن، افزایش مدت زمان انبارداری، کاهش فعالیت آبی، افزایش پایداری میکروبی و کاهش وزن و حجم به ویژه برای حمل و نقل محصولات غذایی است. از روش های مختلف خشک کردن می توان به خشک کن های خورشیدی، سطح داغ، هوای داغ، منجمد خشکانی و خشک کردن تحت خلاء اشاره نمود. امروزه استفاده از امواج الکترومغناطیس همراه با روش های فوق سبب بهبود کیفیت مواد غذایی شده است. دمای ک متر و انتقال جرم سریعتر با استفاده از خلاء و انتقال سریع حرارت از طریق امواج مایکروویو به درون ماده غذایی سبب حرارت دهی بسیار سریع، کاهش دمای خشک کردن، بهبود کارایی انرژی و کیفیت بهتر محصول خشک شده می شد. اکثر تحقیقات، چروکیدگی کمتر، حفظ بهتر رنگ و آروما، دانسیته توده ای کمتر و جذب آب مناسبتر را برای روش مایکروویو تحت خلاء نسبت به سایر روشها گزارش داده اند. با این روش می توان تحت شرایط و امکاناتی که دسترسی به آن ساده تر و ارزان تر از روش منجمد خشکانی است، فرآورده های خشک با کیفیت نسبتاً خوب تولید کرد.

کلمات کلیدی:

خشک کردن، منجمد خشکانی، خشک کن مایکروویو تحت خلاء

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234677>

