

عنوان مقاله:

ارزیابی تأثیر پارامترهای خشک کردن پاششی در تولید و ویژگیهای پودر عسل

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

خشایار سرابندی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه تبریز

سیدهادی پیغمبر دوست - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

خشک کردن پاششی گسترده ترین فرایند صنعتی مورد استفاده شامل تشکیل ذراتو خشک نمودن آنهاست. روشی بسیار مناسب برای تولید مداوم مواد جامد خشک در اشکال پودر، گرانول و آگلومره ها از خوراک مایع بشکل محلول، امولسیون و سوسپانسیون های قابل پمپ می باشد. در این تحقیق با استفاده از یک خشک کن پاششی در مقیاس آزمایشگاهی با تمایزر چرخشی با 22000 دور در دقیقه و محدوده دمایی 140-180 غلظت 30-40% بعنوان کمک خشک کن استفاده گردید. میزان حلالیت پودر تولیدی، مقدار رطوبت، دانسیته توده و بازده خشک کن از جمله مواردی بودند که مورد آزمون و بررسی قرار گرفتند. افزایش دما موجب کاهش میزان رطوبت، دانسیته توده پودر و نسبت بالاتر مالتود کسترتین با افزایش دمای انتقال شیشه ای سبب کاهش چسبندگی ذرات به دیواره خشک کن، کاهش دانسیته توده، بازدهی بالاتر و رطوبت بالاتر پودرها گردید.

کلمات کلیدی:

خشک کردن پاششی، عسل، پارامترهای خشک کردن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234888>

