

عنوان مقاله:

ساخت و ارزیابی خشک کن گردان آلبالو

محل انتشار:

ششمین همایش یافته های پژوهشی کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

کیوان محمودی - دانشجوی کارشناسی ارشد،

هیوا گل پیرا - استادیار گروه مکانیک ماشین های کشاورزی دانشگاه کردستان

ارش اردلانی - دانشجوی کارشناسی گروه مکانیک ماشین های کشاورزی دانشگاه کردستان

خلاصه مقاله:

هدف از بکارگیری خشک کن ها در محصولات غذایی کوتاه کردن زمان خشک شدن محصول و حذف تأثیرات نامناسب محیطی روی کیفیت نهایی محصول می باشد. در این تحقیق یک خشک کن گردان با ابعاد محفظه خشک کن شعاع 10 سانتی متر و طول 1 متر ساخت شد. خشک کن گردان از گروه خشک کن های جریان مداوم به شمار می آید. ساختمان خشک کن های جریان مداوم به صورتی است که جریان محصول خشک شونده پیوسته برقرار می باشد. با استفاده از آزمون مقایسه میانگین توکی میزان تأثیر دما و زمان خشک کردن آلبالو مورد مقایسه قرار گرفت و نمودار نتایج، با استفاده از نرم افزار EXCEL بیان شده است. بررسی نتایج به دست آمده نشان می دهد که افزایش دما تأثیر بیشتری، نسبت به افزایش زمان خشک کردن در میزان خشک شدن میوه آلبالو دارد.

کلمات کلیدی:

آلبالو، خشک کن، دما، رطوبت، زمان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/262378>

