

عنوان مقاله:

بررسی میزان رطوبت باقیمانده در کیوه خشک شده توسط میکروویو

محل انتشار:

سومین همایش ملی فن آوری های نوین شیمی و مهندسی شیمی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سارا سراپیار - مهندس شیمی، صنایع غذایی، کارشناس ارشد، دانشجوی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شاهرود

حمزه علی طهماسبی - استادیار، گروه مهندسی شیمی، دانشکده مهندسی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

حسن زارع علی آبادی - استادیار، گروه مهندسی شیمی، دانشکده فنی قوچان

خلاصه مقاله:

خشک کردن میوه ها و سبزیجات یکی از قدیمی ترین و در عین حال گسترده ترین روش ها شناخته شده جهت نگهداری غذا است. در این تحقیق جهت خشک کردن ورقه های کیوی از میکروویو استفاده گردید. هدف از این مطالعه بررسی میزان رطوبت باقی مانده در برگه های کیوی در توان ها و ضخامت های متفاوت و یافتن بهترین توان و ضخامت بود. خشک شده در میکروویو آزمایش ها در پنج سطح توان میکروویور 180 w, 360 w, 540w و 720w و سه ضخامت 2mm, 3mm, 4mm با سه تکرار انجام گرفت. بر اساس یافته های این پژوهش میزان رطوبت باقی مانده در ورقه های کیوی پس از خشک شدن در میکروویو با افزایش ضخامت برش های کیوی افزایش و همچنین با افزایش توان در یک ضخامت مشخص میزان رطوبت باقی مانده افزایش می یابد.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/283636>

