

## عنوان مقاله:

بررسی مراحل و شرایط خشک کردن سیب زمینی به منظور تسهیل نگهداری آن

## محل انتشار:

نهمین کنگره ملی مهندسی شیمی ایران (سال: 1383)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

هاله حاجی کاظمی - دانشگاه اصفهان - گروه مهندسی شیمی

محمدصادق حاتمی پور - دانشگاه اصفهان - گروه مهندسی شیمی

## خلاصه مقاله:

امکان پذیری خشک کردن محصولات کشاورزی برای ایجاد سهولت در نگهداری و انبارداری محصول، اقتصادی کردن و تقویت تولید سیب زمینی بعنوان یک مزیت نسبی در بسیاری از مناطق استان اصفهان (با توجه به وفور سیب زمینی در این استان و ضایع شدن بخش قابل توجهی از آن هنگام انبارداری و قبل از رسیدن به بازار مصرف) و نیز برداشت محصول در فصلی که عرضه محصول در بازار زیاد و طبیعتاً قیمت پایین آن باعث عدم رغبت تولید کنندگان به کار در این زمینه می باشد مورد بررسی قرار گرفت. در صورت خشک کردن محصول علاوه بر جلوگیری از اتلاف محصول، می توان کنترل بازار را در مواقع حساس بدست گرفت و سیب زمینی مورد نیاز بسیاری از مصرف کنندگان (مانند پادگان ها، رستوران ها و ...) را بصورت خشک تحویل داد. تاثیر شرایط مختلف (دما و زمان رنگ زدایی) بر ساختار سلولی و انقباض شش گونه مختلف سیب زمینی انجام شده و پس از بررسی منحنی های خشک شدن معادلاتی برای انقباض، تغییرات قطر و همچنین تغییرات طول سیب زمینی محاسبه شد. در ارتباط با گونه مناسب سیب زمینی، برای خشک شدن نیز بررسی هایی انجام شده و نتایج قابل قبولی حاصل شد.

## کلمات کلیدی:

خشک کردن، سیب زمینی، جابجائی آزاد، انقباض، رنگ زدائی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/29902>

