

عنوان مقاله:

مقایسه برخی ویژگیهای فیزیکی در دانه های انار خشک شده با پیشتیماراسمزی وومیکروویو

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

سمیه شگری - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

سید مهدی جعفری - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مرضیه بلندی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

خلاصه مقاله:

انار یکی از محبوبترین میوههای موجود در جهان است، که علاوه بر طعم مطبوع، ارزش غذایی بالا و خواص دارویی بسیاری دارد و همچنین در صنایع تبدیلی از جایگاه خاصی برخوردار است. در این تحقیق دانههای انار با دو روش پیشتیمار اسمز و - پیشتیمار مایکروویو (اسمز با غلظت ثابت 40 درصد و در دماهایی 40-50-60 درجه سانتیگراد و مایکروویو با توانهای 300-500-700 وات) و سپس خشککردن تکمیلی هر کدام به صورت جداگانه در آن با دامنه دمایی 50-60-70 درجه سانتیگراد خشک شدند که هدف از این آزمایش تعیین چندین مشخصه فیزیکی دانههای خشک شده انار نظیر طول عرض ضخامت حجم، دانسیته، وزن هزار دانه میباشد، که تعیین این ویژگیها به عنوان مبنایی برای طراحی و ساخت ماشینها و تجهیزات انتقال و درجه بندی و فراوری محصول بسیار حائز اهمیت است. نتایج بدست آمده نشان داد که بیشترین میزان طول مربوط به دانههای خشک شده در شرایط پیش تیمار مایکروویو 700 وات و آن 70 درجه سانتیگراد بود که تفاوت معنی داری با پیش تیمار اسمز 40 درجه سانتیگراد و آن 70 درجه سانتیگراد نداشت و همچنین بین دانسیته و وزن هزاردانه همبستگی ای مشاهده شد که با افزایش دانسیته وزن هزار دانه افزایش و با کاهش آن وزن هزاردانه کاهش یافت.

کلمات کلیدی:

خشککردن . انار. خشک کردن اسمزی. خشککردن مایکروویو. ویژگیهای فیزیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303330>

