

عنوان مقاله:

بررسی پارامترهای مؤثر در خشک کردن سیر به روش ترکیبی هوای داغ میکروویو با استفاده از پیش تیمار اسمزی کلرید سدیم- ساکارز

محل انتشار:

دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

نازیلا طبری - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی- علوم و صنایع غذایی- شیمی مواد غذایی- دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

پیمان آریایی - استادیار گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی- آمل

حمید توکلی پور - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

خلاصه مقاله:

خشک کردن یکی از قدیمی ترین روش های نگهداری مواد غذایی محسوب می شود که علت توجه زیاد به این روش افزایش زمان ماندگاری در مقایسه با سایر روش ها، تولید محصول با وزن و حجم کمتر، عدم نیاز به سردخانه، کاهش هزینه حمل و نقل و بسته بندی می باشد. فرآیند خشک کردن به روش طبیعی یا آفتابی و یا در واحدهای صنعتی با استفاده از جریان هوای گرم در خشک کن های کابینتی یا تونلی می باشد که سبب افزایش آلودگی های میکروبی، زمان فرآوری طولانی، سخت شدن سطح ماده غذایی و ایجاد پروکیدیگی در بافت محصول می شود استفاده از هوای داغ مرسوم ترین روش خشک کردن است. با این وجود خشک کردن توسط هوایی داغ انرژی بر بوده و در نتیجه مقرون به صرفه نیست. بنابراین استفاده از پیش تیمارهایی که سبب کاهش آب میان بافتی و بهبود خصوصیات کیفی مانند رنگ و آروما و کاهش زمان خشک کردن می شوند بسیار مفید خواهد بود در نهایت نمونه های خشک شده از نظر آهنگ و زمان خشک و پارامترهای کیفی مانند اسیدیته- بازآبوشی- چروکیدگی مورد ارزیابی قرار گرفتند. نتایج حاصل از آزمون ها نشان داد که پیش فرآیند و روش های مختلف خشک کردن، زمان خشک کردن را کاهش و آهنگ خشک کردن را افزایش دادند و بر روی پارامترهای کیفی سیر خشک شده اثر گذاشتند.

کلمات کلیدی:

خشک کردن، سیر، هوای داغ، میکروویو، کلرید سدیم، ساکارز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343225>

