

عنوان مقاله:

بررسی اثر خشک کردن اسمزی با مایکروویو روی خصوصیات کیفی انجیر سیاه با پوشش کلریدسدیم و ساکاروز

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مجتبی قربانی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

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

مهرو اسماعیلی - عضو هیئت علمی گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی- آمل

خلاصه مقاله:

افزایش تقاضا برای غذاهای آماده در خیلی از کشورهای آسیایی باعث افزایش تولید میوه و سبزیجات آبگیری شده با کیفیت بالا شده است و انتظار می رود که این روند در دهه ی آینده در همه ی اقتصادهای جهان ادامه یابد. انجیر میوه ای فسادپذیر است. لذا مهمترین روش نگهداری آن خشک کردن است. از آنجایی که قند بالایی دارد اگر به درستی خشک نشود دچار صدمات جدی از نظر رنگ، طعم، بافت، مواد مغذی و ... می شود. دلیل توجه زیاد به خشک کردن جهت افزایش ماندگاری محصول 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. همچنین استفاده از پیش تیمار در آماده سازی محصول می تواند باعث کاهش صدمات حرارتی بر شاخص های کیفی مانند رنگ و آروما در خشک کردن تکمیلی، کاهش زمان خشک کردن، مصرف انرژی و افزایش راندمان فرایند گردد. در این مطالعه از خشک کردن اسمزی بعنوان یک پیش فراوری برای تولید انجیر خشک و تکمیل خشک کردن با مایکروویو استفاده گردید. بنابراین اثر متغیرات عملیاتی با غلظت های محلول 10 درصد کلرید سدیم -20 درصد کلرید سدیم -7 درصد کلرید سدیم و 45 درصد ساکارز -3 درصد کلرید سدیم و 58 درصد ساکارز و دمای 80 درجه سانتی گراد و نسبت محصول به محلول 1 به 10 و یا توان های مختلف بر روی کارایی خشک کردن مورد مطالعه قرار گرفت و یک نمونه تیمار نشده نیز به عنوان نمونه شاهد در نظر گرفته شد. و نمونه های خشک شده از نظر پارامترهای کیفی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که در نمونه های پیش تیمار شده زمان خشک کردن کاهش یافته همچنین با افزایش توان مایکروویو زمان خشک کردن کوتاهتر می شود و مشخص شد اعمال پیش فرایندها بر روی شاخص های کیفی نمونه تأثیر گذار بودند.

کلمات کلیدی:

انجیر سیاه، خشک کردن، مایکروویو، آبگیری اسمزی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343420>

