

عنوان مقاله:

بررسی اثر شرایط مختلف خشک کردن بر ویژگی های دانسیته پودرگشنیز (*Coriandrum sativum L.*) و جذب مجدد آب گشنیزخشک شده

محل انتشار:

اولین همایش علمی پژوهشی زیست شناسی و علوم باغبانی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سیدحسین جعفریان محمدی - دانشجوی کارشناسی ارشد مکانیک ماشینهای کشاورزی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

رضا طباطبایی کلور - دانشیار گروه مکانیک بیوسیستم دانشکده مهندسی زراعی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

سیدرضا موسوی - استادیار گروه مکانیک بیوسیستم دانشکده مهندسی زراعی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

یکی از ویژگی های بسیار مهم در مواد غذایی خشک شده ، قابلیت جذب آب آنها است. هرچقدر توانایی محصول در جذب آب بیشتر باشد، نشان دهنده آن است که محصول در شرایط بهتری خشک شده است. لذا شرایطی که در آن محصول تولید شده آب بیشتری جذب کند بهترین شرایط به حساب می آید. دانسیته توده فشرده و غیر فشرده از مهمترین پارامترهایی هستند که در مورد پودرها اندازه گیری می شوند. این امر از لحاظ حمل و نقل، انبارداری و بسته بندی در صنعت، حائز اهمیت است. هدف از این پژوهش بررسی اثرات عوامل دما و سرعت هوای خشک کردن و استفاده از پمپ حرارتی در مقایسه با خشک کردن سنتی در خشک کردن گشنیز بود. نتایج حاکی از این بود که محصولات خشک شده با پمپ حرارتی کیفیت بهتری نسبت به روش سنتی و خشک کردن در خشک کن کابینتی داشتند. همچنین دمای 55 درجه سانتیگراد و سرعت هوای 1/5 متر بر ثانیه موجب بهبود کیفیت محصول تولیدی شد که می تواند به عنوان تیمار مطلوب در تولید گشنیز خشک پیشنهاد گردد.

کلمات کلیدی:

گشنیز، خشک کردن، پمپ حرارتی، جذب مجدد آب، دانسیته توده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/393481>

