

عنوان مقاله:

مروری بر تغلیظ حرارتی آبمیوه

محل انتشار:

دومین همایش یافته های نوین در محیط زیست و اکوسیستم های کشاورزی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

بهناز نادری - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

یحیی مقصدلو - دانشیار گروه صنایع غذایی، دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مهرناز امینی فر - استادیار پژوهشکده مواد غذایی، موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

محمد قربانی - دانشیار گروه صنایع غذایی دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

آب میوه ها سرشار از مواد مغذی و ترکیبات آنتی اکسیدانی هستند که مصرف آنها باعث کاهش ابتلا به بیماری های مختلف می شود. به منظور افزایش طول عمر این محصولات، کاهش حجم مایعات و در نتیجه کاهش هزینه حمل و نقل در دسترس بودن در طول سال از آبمیوه به روشهای مختلف (روش حرارتی، انجمادی و غشایی) آبمیوه را تغلیظ می کنند. در بین روشهای تغلیظ آبمیوه روش تبخیر به دلیل تولید کنسانتره با غلظتهای بیشتر، ظرفیت و راندمان بالای تولید و همچنین کاهش هزینه های تولید و اقتصادی بودن نسبت به روشهای دیر برتری دارد. که در این مقاله به مروری آن می پردازیم. فرایند تبخیر در تبخیرکننده چند بدنه ای تحت خلا کیفیت محصول نهایی از جمله رنگ، طعم، آروما و احساس دهانی را تغییر دهد از این رو در سالهای اخیر به دنبال تکنولوژی هایی هستند که بتواند این اثرات تخریبی را به حداقل برساند و کنسانتره با کیفیت بالاتری تولید کند. یکی از تکنولوژی ها مایکروویو است که استفاده خانگی و صنعتی از آن در حال گسترش است.

کلمات کلیدی:

آبمیوه، کنسانتره، تغلیظ حرارتی، تبخیرکننده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/411875>

