

عنوان مقاله:

بررسی اثر پیش فرآیند فراصوت و دما بر میزان بازجذب آب در برش های نازک میوه‌به

محل انتشار:

سومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

زهره رضایی - نویسنده مسئول، دانشجوی کارشناسی ارشد

عبدالرضا محمدی نافچی - استاد راهنما، استاد یار

خلاصه مقاله:

هدف از این پژوهش بررسی مدت زمان پیش فرآیند فراصوت و دمای خشک کن بر میزان بازجذب برش های میوه به می باشد. این پژوهش با دو متغیر مستقل زمان فراصوت و دمای خشک کن برای تکمیل خشک کردن در یک تجزیه و تحلیل کاملاً تصادفی فاکتوریل کامل اجرا شد. ابتدا نمونه های برش خورده میوه به در چهار سطح از زمان پیش فرآیند (0، 10، 20 و 30 دقیقه) در حمام فراصوت تیمار شده و سپس از خشک کن با دماهای 50، 60 و 70 درجه سلسیوس برای تکمیل فرآیند خشک کردن استفاده شد. فراصوت باعث شد تا میزان باز جذب آب در نمونه های خشک شده میوه به افزایش معنی داری یابد.

کلمات کلیدی:

میوه به، فراصوت، درصد بازجذب آب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/416653>

