

عنوان مقاله:

ارزیابی فیزیکی و کیفی خرماي مضافتی در خشک کن خورشیدی، تحت تأثیر روش های مختلف خشک کردن

محل انتشار:

چهارمین همایش سراسری محیط زیست، انرژی و پدافند زیستی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

امیرحسین نصری - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته مکانیک ماشین های کشاورزی

سیدجعفر هاشمی - استادیار گروه مهندسی مکانیک بیوسیستم دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

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

خلاصه مقاله:

خشک کردن میوه ها و سبزیجات نه تنها بررطوبت محصول اثر دارد بلکه دیگرخواص فیزیکی و کیفی محصول از جمله فعالیت آنزیمی ویتامین ها قندها سختی و طعم آن را نیز تغییر میدهد دراین تحقیق اثرروش خشک کردن با خشک کن خورشیدی برویژگیهای کیفی ویتامین ث و قند سختی بافت خرماي خشک شده رقم مضافتی مطالعه گردیده و با خشک کردن سنتی و خشک کن خانگی مقایسه گردیده است نتایج نشان داده است که درروش سنتی و خشک کن خورشیدی بافت خرما نرمتر و ویتامین C بالاتر بوده است اما مقدار محتوای قند درنمونه های خشک شده به روش خورشیدی و سنتی پایین تر ازمقدار محتوای قندی به روش خانگی می باشد

کلمات کلیدی:

روش خشک کردن ، قند ، سختی بافت ، ویتامین ث ، حرارت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/446369>

