

عنوان مقاله:

بررسی اثر ضخامت ، دما و زمان بر رطوبت میوه سیب در طی خشک شدن

محل انتشار:

اولین کنگره علمی پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

الهام صید کرمی - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم صنایع غذایی ، دانشکده کشاورزی ، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

صلاح قمری - استاد یار گروه مهندسی مکانیک ماشین های کشاورزی دانشکده کشاورزی ، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

محرم وزیری - استاد یار گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی ، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

خلاصه مقاله:

خشک کردن یکی از روش های نگهداری مواد غذایی است که برای افزایش زمان ماندگاری میوه ها و سبزیجات که دارای آب زیادی هستند استفاده می گردد. زیرا آب مهمترین عامل فساد و رشد فعالیت های متابولیکی میکرو ارگانیسم ها می باشد در این پژوهش ، اثر پارامترهای خشک کردن بر روی محتوای رطوبت میوه سیب در خشک کردن با خشک کن کابینی مورد برر سی قرار گرفت. آزمایش بر 5 سطح دمایی (40، 46، 52، 58، 64 درجه سانتی گراد) و در ضخامت 3، 5، 7 میلی متر 6/30 و 8 ساعت انجام گرفت . تجزیه و تحلیل داده ها با استفاده از نرم افزار Minitab و میانگین داده ها نیز LSD و در سطح 5 درصد انجام شد . نتایج حاصل از آنالیز داده ها نشان داد که اثر هر سه فاکتور ضخامت ، زمان و دما بر صفت رطوبت بافت میوه از لحاظ آماری معنی دار بود ولی اثرات متقابل فاکتور ها بر رطوبت میوه معنی دار نبود.

کلمات کلیدی:

رطوبت ، خشک کردن، لایه های سیب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/521620>

