

## عنوان مقاله:

بررسی پیش فرایند ترکیبی فراصوت و آبگیری اسمزی و خشک کردن تکمیلی با هوای داغ در صنعت خشک کردن میوه

## محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

پوریا الله پناه - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد، واحد ورامین، تهران، ایران

علیرضا شهاب لواسانی - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد ورامین، تهران، ایران

## خلاصه مقاله:

خشک کردن عبارت است از کاربرد حرارت در شرایط کنترل شده به منظور حذف بخش عمده رطوبت موجود در ماده غذایی که از طریق تبخیر یا در مورد خشک کردن انجمادی به کمک تصعید صورت میگیرد. تعریف فوق، سایر عملیات واحدی را که سبب کاهش میزان رطوبت محصول میگردند، مانند جداسازی مکانیکی، تغلیظ غشایی، تبخیر و تغلیظ انجمادی را در بر نمیگیرد، زیرا موارد مذکور منجر به خروج آب به مقدار بسیار کمتری در مقایسه با خشک کردن میگردند. پیش فرآیندهای اسمزی و اولتراسوند به عنوان یک روش آبگیری نسبی میتواند روش مناسبی برای کاهش زمان خشک کردن باشد. در این روشها، خروج آب در درجه حرارتهای پایین و بدون تغییر فاز صورت میگیرد، تاثیر مثبتی بر فاکتورهای کیفی محصول از قبیل عطر و طعم و رنگ خواهد داشت. از جمله مهمترین مشکلات محصولات خشک شده در صنایع غذاهای آماده مسئله ی عدم غوطه وری و دانسیته پایین آنهاست که قابلیت باز جذب آب را تحت تاثیر قرار داده و درجه مرغوبیت محصول را کاهش میدهد. با انجام پیش فرآیندهای اسمزی و اولتراسوند میتوان این معضل را تا حد زیادی حل نمود.

## کلمات کلیدی:

خشک کردن، پیش تیمار اسمزی، پیش تیمار فراصوت، خشک کردن ترکیبی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564407>

