

عنوان مقاله:

تاثیر پیش تیمار مایکروویو بر خواص کیفی برگه‌های کیوی خشک شده توسط هوای گرم

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

اشکان سیفی مقدم - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز

مریم خاکبازحشمتی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

فرآیند خشک کردن یکی از شناخته شده‌ترین و مهمترین روشهای محافظت از محصولات کشاورزی پس از برداشت است، برای تولید محصول بهتر از نظر کیفی، نیاز به خشک کردن در شرایط عملیاتی مناسب و کنترل شده است. انجام صحیح عملیات خشک کردن به‌علاوه امکان بروز برخی تغییرات نامطلوب در ماده غذایی اهمیت زیادی دارد. برای کاهش آب مواد غذایی به منظور افزایش عمر ماندگاری به ویژه مواد غذایی دارای ترکیبات قندی (نظیر میوه‌ها)، نیازمند زمان طولانی و دمای نسبتاً بالا میباشد که همین عوامل موجب بروز برخی تغییرات نامطلوب میشوند که از جمله میتوان به تغییرات رنگ، طعم، عطر، کاهش مواد مغذی، افزایش وزن مخصوص (به علت چروکیدگی شدید) و کاهش ظرفیت آبرگیری مجدد محصول خشک شده اشاره کرد. در تحقیق حاضر به منظور دستیابی به بهترین روش و ترکیب دمایی و زمانی برای خشک کردن برگه کیوی، دو روش متداول هوای داغ 40، 50 و 60 درجه سانتیگراد در روش هوای داغ و مایکروویو تحت شرایط متغیر دمایی و توان (به ترتیب 90، 180، 360 وات برای مایکروویو) مورد بررسی قرار گرفتند. نتایج نشان داد که خشک کردن برگه های کیوی با استفاده از مایکروویو موجب کوتاه شدن زمان خشک شدن می شود، اگر چه با افزایش توان تاثیر نامطلوبی بر کیفیت محصول دارد. بیشترین میزان جذب آب در روش آن، کمترین میزان چروکیدگی در روش ترکیبی، کمترین میزان تغییرات رنگ در روش مایکروویو مشاهده شد که در مقایسه با سایر روشهای خشک کردن به عنوان بهترین نمونهها از نظر پارامترهای کیفی به دست آمدند.

کلمات کلیدی:

آون، مایکروویو، کیوی، خشک کردن، خصوصیات فیزیک و شیمیایی، خواص کیفی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/573948>

