

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر روش های مختلف خشک کردن بر روی لایه موز

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

بهناز احمدی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

سید احمد شهیدی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

شهرام نقی زاده ریسی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

موز، یکی از مهمترین میوه های تجاری مناطق گرم و مرطوب است که حدود 26.27 هکتار را پوشش می دهد. به علت ارزش تغذیه ای بالایی که این میوه دارد خشک کردن برای نگهداری طولانی مدت آن مورد بررسی قرار گرفته است. خشک کردن یکی از قدیمی ترین روش های نگهداری مواد غذایی است ولی به علت امکان بروز برخی تغییرات نامطلوب در ماده غذایی خشک شده، کنترل این فرآیند از اهمیت ویژه ای برخوردار است. در این پژوهش نظریه های مختلف برای خشک کردن لایه موز گردآوری شده است تا بهترین راهکار ارائه شود. نتایج نشان می دهد که با افزایش دما، کاهش ضخامت، کاهش زمان، استفاده از پیش تیمار و استفاده از روش های ترکیبی خشک کردن تاثیرات مهمی بر کیفیت موز خشک شده دارد.

کلمات کلیدی:

موز، خشک کردن، روش های ترکیبی خشک کردن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647175>

