

عنوان مقاله:

بررسی و مقایسه روش های مکانیزه مختلف در خشک کردن زعفران

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی زعفران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مجتبی شیخی ازغندی - استادیار دانشگاه بزرگمهر قاینات

غلامرضا کریمی - دانشجوی کارشناسی، دانشگاه بیرجند

محسن سلطانی - دانشجوی کارشناسی، دانشگاه بیرجند

خلاصه مقاله:

زعفران به عنوان یکی از محصولات کشاورزی گران قیمت، نقش کلیدی در صادرات کشور دارد. تولید سالانه این محصول در دنیا بدون ایران در حدود 180 تن و تولید آن در ایران بیش از 200 تن می باشد. اما با این وجود ایران، هنوز جایگاه خود را در صورت محصول نیافته است یکی از دلایل مهم این امر خشک کردن غیر اصولی و غیر کنترل شده کلاله زعفران می باشد به بیان دیگر زعفران ایران به دلیل خشک کردن تحت شرایط محیطی کیفیت مطلوبی ندارد. هدف اصلی از خشک کردن تولید محصولی با قابلیت نگهداری بیشتر، هزینه بسته بندی هزینه و حمل و نقل کمتر است. انتخاب یک روش مناسب برای خشک کردن می تواند منجر به بهبود کیفیت نهایی محصول نیز گردد. در این مقاله به بررسی روش های مختلف خشک کردن و سپس مزایا و معایب هر روش پرداخته تا بهترین روش براین اساس انتخاب شود.

کلمات کلیدی:

خشک کردن، مکانیزه، زعفران، کیفیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/691304>

