

عنوان مقاله:

ارزش غذایی هسته خرما و عوامل موثر بر طراحی و ساخت خردکن آن (مطالعه موردی)

محل انتشار:

اولین همایش ملی یافته های نوین در پژوهش های کشاورزی و منابع طبیعی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

سعید رحمان زاده بالانجی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه مکانیک بیوسیستم، واحد تبریز دانشگاه آزاد اسلامی تبریز ایران

عادل نبیان - استادیار گروه مکانیک بیوسیستم، واحد تبریز دانشگاه آزاد اسلامی تبریز ایران

خلاصه مقاله:

افزایش روزافزون جمعیت و نیاز اصلی مردم به مواد غذایی نیازمند استفاده از تمام پتانسیل غذایی موجود در میوه جات می باشد کشور ایران یکی از تولیدکنندگان خرما در خاورمیانه می باشد که هسته آن بدون استفاده بوده و حتی در کاشت آن از طریق پاچوش صورت می گیرد. این مهم نیازمند رویکرد صحیح، نو و درست نسبت به این محصول می باشد با توجه به تحقیقات صورت گرفته در زمینه ارزش غذایی هسته خرما، فن آوری آن مهم به نظر می رسد از سیستم های که برای فرآوری مورد استفاده قرار می گیرد خرد کردن آن می باشد که با خرد کردن آن و استفاده در صنایع تبدیلی می توان به ارزش غذایی این قسمت از محصول خرما دست یافت بررسی تحقیقات صورت گرفته در این زمینه نشان داد که رطوبت، سختی و شکل از پارامترهای تعیین کننده طراحی و ساخت خردکن می باشد که باید به آن ها توجه نمود. با توجه به اینکه اغلب خردکن های موجود در صنعت فرآوری وارداتی بوده و از کشورهای دیگر وارد ایران می شوند بنابراین جای آن رسیده که به این عرصه توجه شود و اقدام به ساخت و طراحی یک دستگاه خردکن هسته خرما گردد تا در زمینه فرآوری کامل هسته خرما و نهایت استفاده از ارزش غذایی آن گامی موثر برداشته شود.

کلمات کلیدی:

هسته، خرما، خردکن، فرآوری، طراحی ساخت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/728597>

