

عنوان مقاله:

روش های خشک کردن مواد غذایی

محل انتشار:

سومین کنگره ملی توسعه و ترویج مهندسی کشاورزی و علوم خاک ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 20

نویسندگان:

جوهینا ناصری - کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

فخری شهیدی - عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

محمدجواد وریدی - عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

محبت محبی - عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

خشک کردن یکی از قدیمی ترین روش های نگهداری محصولات غذایی پس از برداشت است که در آن از حرارت تحت شرایط کنترل شده برای خارج کردن بیشتر آب موجود در غذا به صورت تبخیر استفاده می شود. کاهش فعالیت آب، و غیر فعال شدن میکروارگانیسم ها باعث افزایش زمان ماندگاری محصول و کاهش هزینه های حمل و نقل می گردد. محصول خشک را می توان در تمام طول سال به بازارهای مصرف عرضه نمود. روش های خشک کردن متعددی، برای مواد غذایی مورد استفاده قرار می گیرند که هر یک دارای مزایا و معایبی هستند و بر اساس خواص ماده غذایی و این مزایا و معایب، روش خشک کردن مناسب انتخاب می شود.

کلمات کلیدی:

خشک کردن، زمان ماندگاری، مواد غذایی، ویژگی های کیفی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/770523>

