

عنوان مقاله:

استفاده از پیش فرایند اولتراسونیک برای خشک کردن ترخون در مایکروویو و بررسی کینتیک و خصوصیات کیفی محصول تولید شده

محل انتشار:

هفتمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

محسن رادی - استاد راهنما، دکترای علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس

خدیجه طاهری وفا - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد واحد یاسوج

خلاصه مقاله:

هدف از این پژوهش بررسی اثر پیش تیمار فراصوت و خشک کردن نهایی ترخون در مایکروویو بود. پیش تیمار فراصوت نمونه های ترخون در سه سطح زمانی 2، 5 و 10 دقیقه در سه شدت 20، 40 و 80 درصد درفرکانس ثابت 20 کیلوهرتز دمای محیط در داخل آب مقطر، در حمام فراصوت انجام گرفت. سپس نمونه ها در داخل مایکروویو توان 600 وات تا رسیدن به میزان رطوبت 10 درصد قرار گرفتند. نتایج حاصل از زمان خشک شدن نشان دادند که استفاده از شدت 20 درصد در 10 دقیقه امواج فراصوت، زمان رسیدن به میزان رطوبت 10%، کاهش یافت. نتایج حاصل از جذب آب مجدد نشان داد که استفاده از پیش تیمار فراصوت باعث افزایش باز جذب مجدد در مقایسه با نمونه بدون پیش تیمار نگردید. نتایج ارزیابی حسی در مورد مطلوبیت بو، رنگ و پذیرش کلی ترخون خشک شده نشان داد، که نمونه های فراصوت شده از مقبولیت بیشتری نسبت به نمونه شاهد برخوردار بود. اما در مورد افزایش شدت بو در بین نمونه های ترخون پیش تیمار شده و نمونه شاهد تفاوت معنادار مشاهده نگردید.

کلمات کلیدی:

ترخون، انرژی فراصوت، خشک کردن و مایکروویو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/808027>

