

## عنوان مقاله:

مطالعه نحوه خشک شدن، سرعت باز آب پوشی و پارامترهای رنگ نخود ایرانی (Cicer arietinum) خشک شده در سطوح دمایی مختلف توسط خشک کن بستر جهنده

## محل انتشار:

فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، دوره 4، شماره 1 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

محسن زندی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

مهرداد نیاکوثری - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

نازیلا دردمه - دانش آموخته گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

## خلاصه مقاله:

در این تحقیق نخود ایرانی سبز با استفاده از سیستم خشک کن بستر جهنده خشک گردید. فرآورده نهایی با نخود خشک شده توسط روش های آفتابی و لایه نازک از نظر توانایی باز آب پوشی، رنگ و سرعت خشک شدن مورد مقایسه قرار گرفت. خشک کردن در خشک کن بستر جهنده و لایه نازک در سه سطح دمایی 45، 60، 75 درجه سانتی گراد انجام پذیرفت و توانایی باز آب پوشی محصول خشک شده از طریق قرار دادن نمونه ها در آب مقطر به مدت 320 دقیقه در آن 30 درجه سانتی گراد صورت گرفت. نتایج نشان داد که سیستم خشک کن بستر جهنده طراحی شده قادر به خشک کردن نخود ایرانی با کیفیت رنگی و باز آب پوشی بالاتر و زمان کمتر می باشد، به طوری که زمان لازم برای خشک کردن با روش آفتابی، لایه نازک در دمای 45 درجه سانتی گراد به ترتیب 570 و 555 دقیقه بود و این در حالی است که زمان لازم در خشک کن بستر جهنده در دمای مشابه، 315 دقیقه بود.

## کلمات کلیدی:

تغییرات رنگ، خشک کن آفتابی، خشک کن بستر جهنده، خشک کن لایه نازک، فرآیند باز آب پوشی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/809264>

