

عنوان مقاله:

بررسی امکان کاهش رطوبت رطب (مضافتی، کلوته و مردارسنگ) با استفاده از خشک کن کابینتی

محل انتشار:

کنفرانس ملی خرما، چالشها و پتانسیلهای تولید و صادرات خرما در ایران (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

علی اصغر رجبعلی پور چشمه گز - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی کرمان - بخش فنی و مهند

خلاصه مقاله:

خشک کنهای کابینتی (یا قفسه‌ای) از رایج‌ترین خشک کنهای مواد غذایی به‌شمار می‌آیند که به دو روش پیوسته یا مداوم و ناپیوسته یا غیرمداوم دسته‌بندی می‌شوند. این خشک کنها بدلیل حجم بالای ظرفیت پذیرش محصولات و راحتی استفاده از آنها رایج گردیده‌اند. رطب نیز محصول غذایی ارزشمندی است که با درصد رطوبت بالا (28-33 درصد) نمی‌توان آن را بصورت عادی در شرایط آب و هوایی محیط نگهداری کرد. با کاهش رطوبت رطب در خشک کن قفسه‌ای تا حد خود نگهدار می‌توان از صرف هزینه‌های فراوان نگهداری خرما تازه در سردخانه جلوگیری نمود. در این مقاله کاهش میزان رطوبت ارقام رطب مضافتی، کلوته و مردارسنگ با استفاده از خشک‌کن کابینتی در قالب چهار تکرار در جریان هوای 25/1 کیلوگرم بر ثانیه و دمای 50 تا 55 درجه سانتیگراد در چهار تکرار مورد بررسی قرار گرفتند. نمونه‌های رطب قبل و بعد از خشک شدن مورد آزمونهای شیمیایی (رطوبت، پی‌اچ، اسیدیته، تی اس اس و درصد قند احیا) و میکروبی (شمارش کلی میکروارگانیزم‌ها، مخمر، کپک و قارچ) قرار گرفته و در نهایت نیز از نظر قابلیت قبول کلی و محاسبات اقتصادی به روش منفعت به هزینه مورد بررسی قرار گرفت و اثر خشک کردن بر کیفیت میوه و کاهش بار میکروبی مورد بررسی قرار گرفت.

کلمات کلیدی:

خشک کنهای کابینتی، انبار کردن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/86924>

