

عنوان مقاله:

مروری بر روش های مختلف خشک کردن گیاهان دارویی

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

ابراهیم تقی نژاد - استادیار رشته مهندسی ماشین های کشاورزی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی مغان، دانشگاه محقق اردبیلی

سعید آتشبار - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته مهندسی بیوسیستم - طراحی ماشین های کشاورزی، گروه مهندسی بیوسیستم، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه محقق اردبیلی

ولی رسولی شربیانی - استادیار گروه مهندسی بیوسیستم، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه محقق اردبیلی

خلاصه مقاله:

خشک کردن در شرایط کنترل شده و در سیستم های صنعتی روندی رو به رشد را نشان می دهد که ریشه در انتظارات مصرف کنندگان دارد و تولید مواد غذایی با کیفیت یکی از مهمترین دغدغه های کارخانه های تولید محصولات فرآوری شده می باشد. یکی از ویژگی های بسیار مهم در مواد غذایی خشک شده، قابلیت جذب آب آنها می باشد. هر چقدر توانایی محصول در جذب آب بیشتر باشد، نشان دهنده آن است که محصول در شرایط بهتری خشک شده است. اهمیت تولید و فرآوری گیاهان دارویی به دلیلی عوارض جانبی کمتر، روز به روز در حال افزایش است و بیشتر کشورها سرمایه گذاری زیادی را در راستای تولید گیاهان دارویی انجام داده اند. یکی از مهمترین مسائل مورد توجه در بخش کشاورزی و علوم پزشکی و حتی تجارت جهانی توجه به تولید، فرآوری و استفاده از گیاهان دارویی است. خشک کردن بعنوان کاربرد حرارت تحت شرایط کنترل شده برای خارج کردن بیشتر آب موجود در غذا به صورت تبخیر می باشد. میوه ها و سبزیجات به دلیل رطوبت با بعنوان غذاهای فسادپذیر می باشند. فرآیند خشک کردن مقدار قابل توجهی از رطوبت ماده را کاهش داده و از این طریق فعالیت آبی، میکروبی و آنزیمی محصول را محدود کرده و تغییرات فیزیکی و شیمیایی حین انبارداری را به حداقل میرساند و در نتیجه عمر انبارداری محصول افزایش می یابد. بدین ترتیب محصولات جدیدی با خواص کیفی و تغذیه ای جدید توسعه می یابند. همچنین خشک کردن در مصرف بعضی غذاها تنوع و راحتی بیشتری برای مصرف کننده به ارمغان می آورد و باعث کاهش وزن و حجم بسته بندی و هزینه های حمل و نقل و انبارداری می شود. از بین روش های مختلف خشک کردن همچون روش آون، روش طبیعی (سایه و آفتاب) و خشک کردن با مایکروویو، معمولا خشک کردن در سایه درصد اسانس بیشتری را در اختیار ما قرار می دهد.

کلمات کلیدی:

گیاهان دارویی، خشک کردن، اسانس، کیفیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873327>

