

## عنوان مقاله:

فرآیند خشک کردن مواد غذایی به روش فوم مت

## 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:

رضا کمالی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه تبریز

گلناز بحریه - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه تبریز

سعید داداشی - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه تبریز

## خلاصه مقاله:

خشک کردن فرایند حذف رطوبت از یک ماده غذایی با تلفیقی از مکانیزم های انتقال جرم و حرارت است. این فرایند سبب افزایش زمان ماندگاری محصول، کاهش نیازهای بسته بندی و تسهیل حمل و نقل بواسطه کاهش حجم و جرم محصول می شود. این مقاله جنبه های مختلف خشک کردن به روش فوم مت از جمله تکنیک فرایند خشک کردن، افزودنی های اصلی استفاده شده، خواص کیفی غذای خشک شده به روش فوم مت را مورد بررسی قرار می دهد. فرایند خشک کردن به روش فوم مت ساده ترین شکل خشک کردن در مقایسه با سایر روش ها می باشد که حذف رطوبت از آبمیوه ها و پوره سبزیجات را تسهیل می کند. در خشک کردن به روش فوم مت، ماده مایع یا شبه مایع بواسطه هم زدن در حضور عوامل ایجاد کننده کف خوراکی به یک فوم پایدار تبدیل می شود. سپس فوم در یک سینی گسترده شده و با استفاده از تکنیک هایی نظیر خشک کردن با هوای داغ، خلا، میکروویو و انجمادی خشک می شود. از افزودنی های رایج مورد استفاده در فرایند خشک کردن به روش فوم مت می توان به متیل سلولز، سفیده تخم مرغ، مالتودکسترین، و صمغ عربی اشاره کرد. این روش برای خشک کردن محصولات حساس به حرارت، ویسکوز و چسبناک مناسب می باشد. بدلیل سادگی، مقرون به صرفه بودن، سرعت بالای خشک کردن در دمای پایین و کیفیت بالای محصول تولیدی تمایل زیادی به استفاده از تکنیک خشک کردن به روش فوم مت در فرایند خشک کردن وجود دارد.

## کلمات کلیدی:

خشک کردن، فوممت، متیل سلولز، اوالبومین

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873571>

