

عنوان مقاله:

مروری بر روش ها و کاربردهای فرایند خشک کردن

محل انتشار:

چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

طیبه عبدالله آبادی - دانشجوی دکتری صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد نیشابور، دانشگاه آزاد اسلامی، نیشابور، ایران

بهاره حاجی رستملو - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشکده علوم پایه، دانشگاه آزاد اسلامی، نیشابور، ایران

رضا بندری جاسکی - دانشجوی دکتری صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد نیشابور، دانشگاه آزاد اسلامی، نیشابور، ایران

خلاصه مقاله:

روش های خشک کردن و فرایندهای مرتبط به آن را می توان به دسته های مختلفی طبقه بندی کرد و از جنبه های گوناگون مورد بررسی قرار داد. امروزه تمامی تلاش ها در جهت رسیدن به محصول خشک شده با کیفیت بالا و مصرف انرژی پایین می باشد. روش های نوین خشک کردن تا حدود زیادی این نیازها را برطرف کرده اند. در این تحقیق روش های نوین خشک کردن (مایکروویو، اهمیک، فراصوت، مادون قرمز، اسمزی، کف پوشی، پف کردن حاصل از انفجار، استفاده از ماده شیمیایی اتیل اولئات، اسپری، استخراج مایع فوق بحرانی و انجمادی) که در سال های اخیر مورد توجه پژوهشگران و صنایع قرار گرفته اند معرفی می شود و در مورد نحوه کارکرد و کاربرد این روش ها و برخی کارهایی که توسط محققین در این زمینه انجام شده بحث شده است. فرآیند خشک کردن مقدر 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 می رساند 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. در انتها می توان نتیجه گرفت که با توجه به پیشرفتهای حاصله در صنعت خشک کردن می توان با مصرف کمتر منابع انرژی و زمان محصولات با کیفیت و ماندگاری بالاتر تولید و به بازار عرضه کرد.

کلمات کلیدی:

خشک کردن، روش های نوین، کیفیت، کاربرد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/973035>

