

## عنوان مقاله:

فنون آبیگری اسمزی از میوه

## محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

شیرین احدی سردهایی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، پردیس دانشگاه تبریز

میثم صدیق - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سراب

## خلاصه مقاله:

میوه ها منابع مهم ویتامین ها و کانی ها هستند آنها قبل از مصرف نهایی با توجه به فقدان تسهیلات نگهداری و ذخیره کردن از بین می روند. آب گیری اسمزی روشی برای حذف آب از بافت های گیاه به وسیله فروبردن در محلول اسمزی است. این کار باعث طولانی شدن عمر گیاه و کاهش هزینه انرژی می شود. همچنین برای حفظ ویژگی های لیپیدی و آلی و مغذی مواد غذایی مفید می باشد. با استفاده از این روش نسبت به فریزر کردن و خشک کردن کیفیت مواد بهتر حفظ می شود. عطر مواد غذایی با استفاده از این روش نسبت به روش منجمد کردن و خشک نمودن حفظ خواهد شد این فرایند اغلب به عنوان پیش فرایند روش های مختلف خشک کردن مانند خشک کردن با هوای گرم، خشک کردن خلأی، خشک کردن انجمادی، خشک کردن با مایکروویو و... استفاده می شود. در این تحقیق نیز این فرایند به عنوان پیش فرایند خشک کردن میوه بررسی شده است همچنین برای تعیین شرایط بهینه آبیگری اسمزی تاثیر عوامل مختلف بررسی شد.

## کلمات کلیدی:

آبیگری اسمزی، پیش فرایند، خشک کردن

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334423>

