

عنوان مقاله:

انواع روش های خشک کردن و اثرات آن بر روی خصوصیات کمی و کیفی میوه جات و سبزیجات

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

عرفان محمودی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی آیت الله آملی

مریم نصیری خلیلی - مدیرعامل شرکت افق تابان کاسپین، دانش آموخته کارشناسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی ورامین

سینا مولائی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی آیت الله آملی

خلاصه مقاله:

در این مطالعه، اثر روش های مختلف خشک کردن بر ویژگی های کمی و کیفی میوهجات و سبزیجات شامل افت رطوبت، مقادیر ویتامین ث، فسفر، کلسیم و آهن بررسی شد. جهت خشک کردن میوه جات از خشک کن های آون هوای داغ با دماهای مختلف، مایکروویو با توان های مختلف و روش آفتابی سنتی بررسی شد. از نظر مدت زمان خشک شدن، طولانی ترین و کوتاه ترین زمان به ترتیب مربوط به تیمارهای خشک شده با آفتاب و مایکروویو با وات بالا بوده است. با افزایش توان مایکروویو و دمای آون هوای داغ سرعت خشک کردن افزایش و زمان آن کاهش یافت. در روش آفتاب به دلیل نوسانات دمایی، خشک کردن با سرعت کم تری انجام شد. طی بررسی ها بیش ترین میزان ویتامین ث، آهن و کلسیم به ترتیب در تیمارهای خشک شده با آون با دمای بالا، آفتاب و مایکروویو با وات پایین به دست آمده. همچنین، بیش ترین مقدار فسفر در خشک کردن با آون با دمای پایین مانند 40 درجه سانتی گراد حاصل گردید. به طور کلی، تیمارهای خشک شده با آون و مایکروویو با توجه به دارا بودن محتوای رطوبت کم تر در یک وزن ثابت نسبت به تیمارهای خشک شده با آفتاب، مقدار املاح بیش تری را در خود حفظ نمودند. با توجه به بررسی های انجام شده می توان اظهار نمود که خشک کردن میوه ها و سبزیجات با استفاده از آون در دمای پایین مانند 40 درجه سانتی گراد و مایکروویو با توان کم مانند 180 وات از این جهت که میزان مواد موثره در میوه جات و سبزیجات به طور قابل ملاحظه ای نسبت به تیمارهای دیگر حفظ می شود و مطلوب تر می باشد.

کلمات کلیدی:

میوه جات، خشک کردن، مایکروویو، آون هوای داغ.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873647>

