

## عنوان مقاله:

تأثیر خشک کردن به روش تبخیر ناگهانی بر ویژگی های کیفی میوه ها و سبزی ها

## محل انتشار:

همایش ملی کشاورزی و سلامت (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

سیدپهزاد صابر - دانشجوی کارشناسی ارشد، بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، شهید باهنر کرمان

حمیدرضا اخوان - دانشیار، بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهید باهنر کرمان

حمید مرتضی پور - دانشیار، گروه مهندسی مکانیک، دانشکده مهندسی، دانشگاه بزرگمهر قاننات، قانن، ایران

## خلاصه مقاله:

فرایند تبخیر ناگهانی شامل آزاد کردن یا انبساط گاز درون محصول است تا یک ساختار داخلی متخلخل ایجاد گردد. خصوصیات عملکردی محصول خشک شده، به ویژه جذب مجدد آب هدف اصلی این فرایند است. در سامانه تبخیر ناگهانی، محصول گرم می شود و برای مدت زمان مشخصی در فشار مشخصی قرار می گیرد، سپس فشار به طور ناگهانی برداشته می شود تا حجم محصول افزایش یا به عبارتی پف کند. این روش می تواند در کنار افزایش سرعت خشک کردن، به بهبود برخی ویژگی ها از جمله شکل ظاهری، حفظ رنگ طبیعی و ویتامین ها و توسعه یافت مطلوب محصول کمک نماید. در این روش از هیچ نوع افزودنی در طی فرآوری استفاده نمی شود و همین موضوع منجر به تولید یک محصول کاملاً طبیعی با یافت مطلوب و عاری از افزودنی های شیمیایی می شود. از طرفی به دلیل به کارگیری درجه حرارت نسبتاً پایین، ترکیبات حساس به حرارت از جمله ویتامین ها و مواد مغذی حفظ می شوند. مشابه با سایر روش های خشک کردن، محصول خشک شده با این روش را می توان برای مدت طولانی با حداقل فساد شیمیایی و زیستی نگهداری کرد و هزینه های حمل و نقل و انبارداری را نیز کاهش داد.

## کلمات کلیدی:

افزایش ماندگاری، تبخیر ناگهانی، سرعت خشک کردن، ویژگی های کیفی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1899618>

