

## عنوان مقاله:

استفاده از تکنولوژی نوین خشک کردن الکتروهیدرودینامیکی به منظور استفاده در صنایع خشکبار (مقاله مروری)

## محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

سمیه تقیان دینانی - دانشجوی دکتری گروه علوم و صنایع غذایی

ناصر همدی - استادیار دانشگاه صنعتی اصفهان

محمد شاهی - استاد دانشگاه صنعتی اصفهان

## خلاصه مقاله:

اشتباه درانتخاب تکنولوژی خشک کردن متناسب با محصول موجب ضایع شدن محصول و ایجاد ضررهای اقتصادی فراوان می گردد روش خشک کردن الکتروهیدرودینامیکی EHD دارای توان بالقوه ای درزمینه خشک کردن محصولات غذایی و دارویی می باشد خشک کردن الکتروهیدرودینامیکی به باد کرونایی حاصل از یونهای گازی که در یک میدان الکتریکی قوی شتاب می گیرد وابسته است فرایند الکتروهیدرودینامیک اساسا یک پدیده غیرحرارتی است و واکنش مستقیم الکتروهیدرودینامیک با مواد بیولوژیکی و غیربیولوژیکی گرمای ناچیزی را درمقایسه با روش های خشک کردن سنتی تولید می کند این روش از نظر تولید محصولات خشک با کیفیت مناسب و مصرف انرژی پایین نسبت به روشهای سنتی خشک کردن در موقعیت به مراتب مطلوبتری قرار دارد دراینمقاله به بررسی پدیده الکتروهیدرودینامیک و همچنین بررسی بعضی از مطالعات انجام شده درزمینه خشک کردن الکتروهیدرودینامیک مواد غذایی پرداخته می شود.

## کلمات کلیدی:

خشک کردن الکتروهیدرودینامیکی - تخلیه کرونایی - باد کرونایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148552>

