

## عنوان مقاله:

مزایای خشک کردن اسمزی در صنایع غذایی

## محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

## نویسندگان:

پریسا بهنام - دانشگاه آزاد اسلامی واحد شاهرود، گروه مهندسی شیمی، شاهرود، ایران

حجت کاراژیان - دانشگاه آزاد اسلامی واحد تربت حیدریه، گروه علوم و صنایع غذایی، تربت ح

## خلاصه مقاله:

آب گیری یکی از قدیمی ترین روش های نگهداری مواد غذایی شناخته شده است. آب گیری اسمزی یک عمل مورد استفاده برای حذف جزئی آب از مواد غذایی مانند میوه ها و سبزیجات است. در این فرآیند، مواد غذایی در محلول هیپرتونیک (اسمزی) قرار می گیرند. دو نوع از املاح که اغلب در مواد غذایی برای فرایند اسمزی مورد استفاده قرار می گیرند قندها) به خصوص برای میوه ها ( و نمک ) برای سبزی، ماهی، گوشت، پنیر(به ویژه ساکارز و کلرید سدیم هستند. آب گیری اسمزی مزایای بالقوه ای در صنایع فرآوری میوه و سبزیجات دارد از جمله بهبود کیفیت، صرفه جویی در انرژی، کاهش در هزینه های بسته بندی و توزیع، حذف نیاز به عملیات شیمیایی، ثبات محصول و نگهداری مواد مغذی در طول ذخیره سازی. در سال های اخیر، آب گیری اسمزی با روش های مختلف مانند فشار هیدرواستاتیکی بالا، میدان های الکتریکی با پالس بالا، تابش گاما، فراصوت، خلاء و نیروی گریز از مرکز ترکیب شده است. این روش های ترکیبی جدید سرعت انتقال جرم و خشک کردن غذاها را با افزایش نفوذپذیری غشای سلولی افزایش می دهند. این مطالعه به بررسی مزایای آبگیری اسمزی و پیشرفت های اخیر این روش می پردازد و تاثیرات هر یک از روشها را بر خصوصیات کیفی مواد غذایی و شرایط فرآیند مورد بررسی قرار می دهد .

## کلمات کلیدی:

آب گیری اسمزی، هیپرتونیک، میوه ها

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177573>

