

عنوان مقاله:

بررسی اثر پارامترهای خشک شدن کرم آرد با هوای داغ در مقدار پروتئین و رنگ محصول نهایی

محل انتشار:

پانزدهمین کنگره ملی و اولین کنگره بین المللی مهندسی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون کشاورزی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

طیب نازقلیچی - استادیار گروه مکانیک بیوسیستم دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

سهی سامی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته مکانیک بیوسیستم دانشگاه تهران

امیر حسین داوودی فر - دانشجوی کارشناسی مکانیک بیوسیستم دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

در این مطالعه، اثر برخی پارامترهای خشک کردن و همچنین اثر برخی پیش تیمارهای مختلف بر کیفیت رنگ و مقدار پروتئین کرم آرد خشک شده مورد بررسی قرار گرفت. پارامترهای خشک شدن شامل دمای هوای ۵۰، ۶۰، ۷۰ درجه سانتی گراد و در سه سطح سرعت هوای (۰.۵ و ۱ و ۱.۵ متر بر ثانیه بود. برای هر آزمایش مقدار پروتئین ماده خشک نهایی بدست آمد و رنگ آن مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج نشان داد که خشک شدن کرم آرد در دمای ۷۰ درجه سانتی گراد و سرعت هوای ۱.۵ متر بر ثانیه بهترین نتیجه را داشت. مدت زمان انجام آزمایش در کوتاه ترین زمان و بیشترین مقدار پروتئین و روشن ترین رنگ محصول نهایی مدت زمان ۶۰ دقیقه ثبت شد. در این شرایط میزان پروتئین به میزان ۵۱.۲٪ به دست آمد. این نتایج نشان می دهد که پارامترهای خشک کردن می تواند تاثیر قابل توجهی بر رنگ و میزان پروتئین کرم آرد داشته باشد

کلمات کلیدی:

کرم آرد، خشک کن، دما و سرعت فن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1813493>

