

عنوان مقاله:

مروری بر روشها و کاربردهای فرایند خشککردن با اسپری

محل انتشار:

دهمین کنگره ملی مهندسی ماشین های کشاورزی (بیوسیستم) و مکانیزاسیون ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

ادریس رحمتی - دانشجوی کارشناسی ارشد ، گروه مهندسی بیوسیستم، دانشگاه ارومیه

فاروق شریفیان - استادیار گروه مکانیک بیوسیستم دانشگاه ارومیه

محمد فتاحی - استادیار گروه باغبانی دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

خشککردن مواد غذایی به روش افشانه های یک عملیات واحد مشترک برای تبدیل مواد مایع به پودر به منظور افزایش عمر ماندگاری، سهولت ذخیره سازی، حملونقل، بارگیری، تخلیه و دیگر ملاحظات اقتصادی است. مهمترین مشخصه ی یک فرآورده ی خشک شده به روش افشانه های، یکنواختی محصول نهایی است. محصول نهایی میتواند جریان آزاد پودر از ذرات خالص انباشته شده یا گرانولهای باشد. این روش خشککردن علاوه بر مواد غذایی و فرآورده های لبنی در دیگر بخشهای صنعتی همچون صنایع دارویی، سموم گیاهی، مواد شیمیایی، مواد شوینده، رنگدانه ها، صنایع بیوتکنولوژی و سرامیک استفاده میشود. مزیت اصلی خشککردن به روش افشانه های، انعطاف قابلتوجه این فناوری از جهت طیف گسترده محصولات خشک شده و کاربردهای پودر تولید شده است. در این تحقیق ضمن ارائه مفاهیم پایه ای و بررسی اجزای این نوع خشککنها، مزایا و معایب خشککن، بازده خشککن، و ویژگیهای پودر خشک شده مطالعه میشود.

کلمات کلیدی:

پودر خشک، خشککن افشانه ای، کاربردها، مزایا و معایب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563451>

