



کد اقتصادی همایش
۸۷۱۸۰-۲۱۰۴



راهنمای پژوهش
Research Guide of Health Sciences



وزارت جهاد کشاورزی
Ministry of Agriculture



وزارت بهداشت
Ministry of Health



وزارت بهداشت
Ministry of Health



وزارت بهداشت
Ministry of Health

بررسی اثر روش های مختلف خشک کردن بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و عملکردی پودر سبزیجات

صفورا کریمی^۱، حبیب اله عباسی^{۲*}، فاطمه بی باک^۳، نرگس لایقی نیا^۴

۱-استادیار گروه مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی جندی شاپور دزفول، دزفول، ایران

۲-استادیار گروه مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی جندی شاپور دزفول، دزفول، ایران

۳-کارشناسی ارشد، گروه مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی جندی شاپور دزفول، دزفول، ایران

۴-کارشناسی ارشد، گروه مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی جندی شاپور دزفول، دزفول، ایران

چکیده

در سال های اخیر میوه ها و سبزیجات توجه ویژه ای را به خود جلب کرده اند چرا که گزارش شده است که آن ها حاوی طیف گسترده ای از مواد با خاصیت فیتوشیمیایی هستند که ادعا می شود فواید سلامتی بسیاری از جمله فعالیت آنتی اکسیدانی دارند. در بعضی موارد که استخراج مواد زیستی فعال بر روی محصولات تازه امکان پذیر نمی باشد، خشک کردن به عنوان یک گام ضروری امکان استفاده از آن را در زمان های آتی فراهم می کند. خشک کردن فرایندی است که به طور گسترده ای در حفظ مواد غذایی استفاده می گردد که در آن حذف آب سبب به حداقل رسیدن بسیاری از واکنش های می شود که وجود رطوبت در وجود آن ها تاثیر گذار بوده است و این عمل کیفیت بیوفیزیکی محصول را تحت تاثیر قرار می دهد. امروزه میوه ها و سبزیجات خشک کاربرد بسیاری در صنعت مواد غذایی دارند و علاقه مندان بسیاری را به خود جلب کرده است. شرایط خشک شدن در طول فرایند پودر شدن به شدت بر ویژگی های کیفی مواد بیولوژیکی تاثیر می گذارد که این مساله نه تنها موجب تغییرات تغذیه ای می شود بلکه سبب تغییرات فیزیکی، بافتی، حسی و عملکردی می شود. این تغییرات از اهمیت بالایی برخوردار هستند و نیازمند کنترل از طریق روش های مهندسی می باشند. در این پژوهش تاثیر روش های مختلف خشک کردن بر خواص فیزیکوشیمیایی و خواص عملکردی محصولات نهایی مورد بررسی گرفت.

واژگان کلیدی: خشک کردن، ویژگی های فیزیکوشیمیایی، فعالیت آنتی اکسیدانی، ویژگی های عملکردی