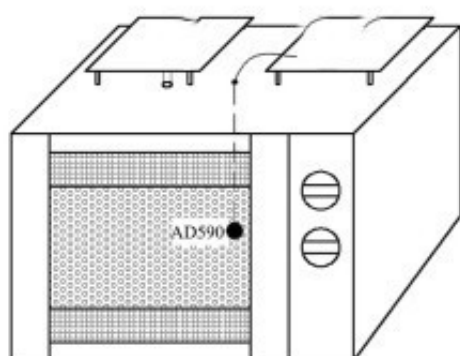


Microondas secagem de polpa de mamão papaia assistida de espuma

Abstract: mamão EM pó FOI preparado a partir de mamão no Microondas secagem assistido de espuma. OS efeitos de monoglicéridos e isolado de proteína de soja por formação de espuma características de polpa de frutas foram investigados. O [Microondas secagem equipamento](#) FOI estudado, e OS parâmetros de secagem Microondas espuma tecnologia otimizada, e a Melhor formulação de agente espumante e secagem de tecnologia do mamão foram determinados.

OS resultados mostraram que a adição de 6, 83% de monoglicéridos e 6.56% isolado de proteína de soja de papaia polpa tinha a maior taxa de expansão de espuma de espuma e boa estabilidade. As condições ótimas para secagem de polpa de mamão papaia Microondas espuma foram micro - power 578 W, espessura do material 4,90 mm e o tempo de secagem 6.65 min.

Palavras - chave: [mamão papaia secagem secagem de Microondas](#), espuma, espuma de pasta, características, conteúdo de Vitamina A C



Schematic diagram of microwave drying temperature control system

Mamão, também conhecido Como mamão, milkmelon, longevidade de frutas, é um Grande perene tropical e subtropical evergreen cork herb, small evergreen sobreiros, amplamente plantada EM Lingnan região da China, conhecido Como "fruto do Imperador" e "Baiyi

frutos". Contendo UMA Grande variedade de aminoácidos, minerais Como cálcio, ferro e betacaroteno, que é Muito popular por causa de SUA Rica de nutrição. O teor de Vitamina C EM frutas frescas é Muito elevada, atingindo 48 mg.100 g - 1. Pode ser consumido fresco, e também Pode ser feito EM Bebidas, conservas de frutos, frutas EM pó e outros produtos.

Após a colheita de mamão Maduro, TEM UMA forte função respiratória, fácil de se deteriorar e corruptos, de curta Vida de prateleira, e não é fácil de armazenar e conservar. Para prolongar a vida de prateleira, Pode ser seco. OS produtos secos, têm Sabor característico e agradável Sabor, longa Vida útil, fácil de comer e de transporte. Secagem de Microondas é um Tipo de aquecimento, secagem médio Baseado no princípio de perda dielétrica. OS principais mecanismos de aquecimento de condução e dipolo de rotação. Neste processo, a ação de atrito produzido PELA molécula Dentro o material Torna a molécula Ganhar Energia e produzir notável Efeito térmico.

Aquecimento por Microondas Dentro e fora do material, portanto, O gradiente de temperatura do material é consistente com a direção do vapor de água de DESCARGA, que melhora a condição de umidade de migração Na secagem de umidade, Torna difusa a superfície do material de forma contínua, acelera a secagem e Aumenta a Velocidade. A eficiência. No entanto, secagem de Microondas só Pode resultar Na destruição de Componentes sensíveis Ao calor, perda de nutrientes, Componentes, Pobres cor e Sabor DOS produtos, e outros fenômenos indesejáveis.

A secagem é adequado para a secagem de alimentos espuma de materiais com Alta viscosidade, Alta calor substâncias sensíveis e de Alto teor de açúcar. O Microondas secagem assistido espuma espuma o primeiro material e forma UMA estrutura porosa, o que FAZ a água evaporar rapidamente, aumentando a área de superfície do material. Quando a espuma é Adicionado, BOM estabilizador é Adicionado para garantir UMA estrutura de espuma estável e uniforme, e a densidade Da espuma é adequado para o intervalo de 0, 2 - 0, 6 g / cm - 3 de secagem de Microondas.

Actualmente, esta tecnologia é UMA Nova tecnologia, e não há produção EM Grande escala. Embora OS estudiosos nacionais e estrangeiros têm feito alguma pesquisa sobre esta tecnologia, não há investigação experimental de mamão polpa Microondas secagem assistido espuma tecnologia. Através Da combinação de Microondas de secagem e secagem de espuma, produtos transformados à base de frutos EM pó Pode, basicamente, Manter a cor original, Sabor e Componentes nutricionais Das frutas frescas, otimizar as condições tecnológicas de produtos e melhorar a qualidade DOS produtos.

OS produtos secos podem ser moídos EM pó e usado Como bebida de sumo de frutos Concentrado com propriedades estáveis e USO conveniente. Também Pode ser diretamente adicionados AOS alimentos, Como adjuvante. O Microondas secagem de polpa de mamão papaia espuma tecnologia assistida, FOI estudada a FIM de otimizar o Microondas secagem de polpa de mamão espuma tecnologia assistida, que TEM certa importância teórica e prática Na orientação a produção industrial.