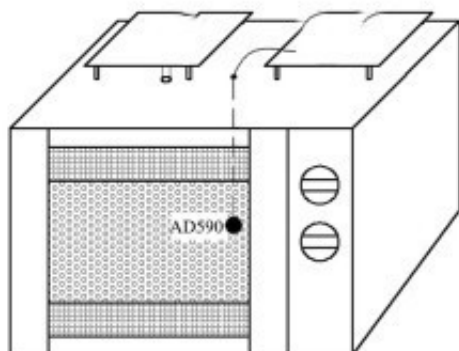


Otimização Da secagem do ar Quente combinado Microondas alho granulado



Schematic diagram of microwave drying temperature control system

Abstract: para otimizar as melhores parâmetros tecnológicos de ar Quente de secagem de Microondas combinado de alho granulado, alho granulado, foram utilizados Como materiais de ensaio, e taxa de secagem, alho conteúdo sensorial, pontuação, brancura, reidratação ratio e abrangente pontuação foram tomados Como indicadores. OS efeitos de diferentes micro - ondas de densidade de potência e temperatura do ar Na secagem características e qualidade de alho granulado foram comparados e estudado, e micro - ondas de densidade de potência e conversão de Ponto base SecA água foram utilizadas. L orthogonal experiência FOI projetado para otimizar as condições de secagem de alho granulado por Microondas, AR Quente de secagem combinada.

Palavras - chave: [alho de secagem de Microondas](#), AR Quente de secagem de Microondas, AR Quente de secagem; allicin combinada;



O alho é um bolbo de Allium EM Liliaceae. É Rica EM carboidratos, proteínas, gorduras, fibras alimentares, vitaminas, minerais e UMA variedade de aminoácidos e vitaminas. TEM as funções de prevenção e Cura de doenças cardiovasculares, a redução de lipídios no Sangue, prevenindo a mutação, antioxidante, anticâncer, anti - ASMA, bacteriostasis e regulação Da imunidade. TEM Grandes perspectivas de Mercado NAS áreas de alimentos, cosméticos e Medicamentos. O alho é propenso a germinação e o Mofo Durante a armazenagem, o que é um DOS gargalos restringindo o Desenvolvimento Da indústria de alho. A secagem de alho é UMA Das principais formas de processamento de alho, que é favorável Ao consumo, a

armazenagem e o processamento subsequente.

[Microondas secagem equipamento](#) TEM as vantagens de Alta eficiência térmica, Velocidade de secagem rápida e SEM poluição, MAS SEU custo é elevado. AR Quente de secagem é amplamente utilizado Na produção de alho de secagem de tecnologia de secagem. TEM baixo consumo de Energia, operação fácil e de baixo custo, MAS a SUA rapidez de secagem é lenta e a SUA qualidade. AR Quente de secagem de Microondas combinado Pode reduzir o consumo de Energia de secagem, melhorar a taxa de secagem e qualidade do Produto. Va-rith et al Microondas secagem combinada de ar Quente que longan era amarelo dourado, que Pode reduzir o tempo de secagem por 64.3% e reduzir o consumo de Energia EM 48,2%.

Torrin-ga et al Microondas, AR Quente de secagem combinada considerou que poderia melhorar a estrutura de Lentinus edodes com curto tempo de secagem, boa hidratação e menor taxa de encolhimento, Ren et al. Aplicar 60 W Microondas combinado com 40 c ar Quente de secagem ginseng Americano, Pode encurtar o tempo de secagem de 28,7% - 55,2%, e tiveram pouco Efeito sobre o Produto de cor; go-wen et al. Descobriu que a 210 w Microondas combinado com 160 c ar Quente de secagem de grão de reidratação. O menor tempo, Melhor estrutura organizacional e cor.

Além disso, Microondas, combinado com ar Quente de secagem também é utilizado Na secagem Das UVAS, Casca de Laranja e instantâneo de arroz cozido. Estes estudos provaram que o ar Quente de secagem de Microondas combinado Pode melhorar a taxa de secagem e garantir a qualidade do alho seco, MAS a pesquisa sobre Microondas secagem combinada de ar Quente o alho granulado não FOI comunicado.

Existem dois tipos de secagem EM série por Microondas e ar Quente de secagem: é combinada com ar Quente e micro - ondas, O outro é combinada a secagem por Microondas e ar Quente. Experimentos preliminares mostraram que o alho granulado tinha Alta viscosidade aparente e fácil para endurecer após secagem com ar Quente de secagem Microondas combinado, resultando EM queimaduras e rachaduras de deformação.

Para encontrar um método adequado para a secagem de alho granulado, OS efeitos do Microondas, AR Quente e SUA secagem combinada com características de secagem, allicin conteúdo, reidratação Da brancura e avaliação sensorial de alho granulado, foram estudados Neste Experimento. O processo de secagem combinada de parâmetros de alho granulado foram apresentadas para fornecer base teórica para o alho de secagem.