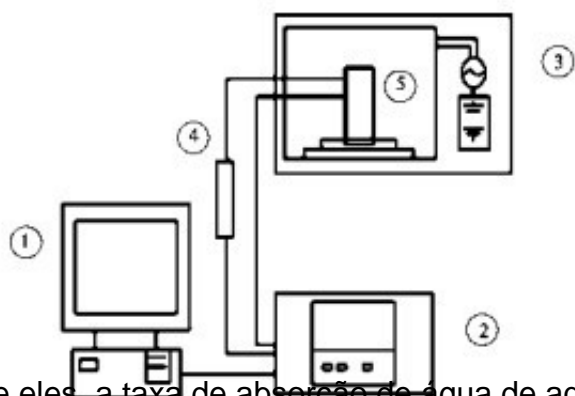


Efeitos de diferentes métodos de secagem sobre o controlo Da qualidade Da solução reconstituída de nutricionalmente fortificados de arroz

Resumo: com base EM parâmetros definem o ideal de Cinco processos de secagem, ou seja, natural do ar de secagem de ar Quente, secagem, secagem de [Microondas de secagem](#) a vácuo equipamentos, electrothermal e liofilização, OS efeitos de diferentes processos de secagem Na qualidade Da solução reconstituída de nutriente arroz integral foram analisados.

OS resultados mostraram que as melhores condições tecnológicas de secagem a vácuo, vácuo electrothermal foram 0 MPa, temperatura de secagem, 35 c e tempo de secagem 2,5 h. transversal compacidade, palatabilidade, arroz Frio Textura e avaliação sensorial FOI o Melhor, e a completa Cozinha qualidade e Textura características foram OS melhores.



Entre eles, a taxa de absorção de água de aquecimento 280.45%, a taxa de expansão 268.57%, O Peso de sólidos solúveis de SopA de arroz 56.657 mg / g, elasticidade Da grão do arroz 0873 mm, a coerência 0.549 GS, valor de recuperação 0.192gs; Microondas potência 210W, tempo de secagem de 50 minutos após o cozimento, aparência estrutura de micro - secos, grão do arroz é o Melhor. Dureza 3650.873 G é menor; temperature-90 C, tempo de secagem de 24 Horas de liofilização tecnologia, O gel a aderência do grão do arroz 2788.6.54G. Grau 1819.708g era o maior.

A análise global do Efeito de secagem de tecnologia sobre o controle de qualidade de arroz integral mostrou que o electrothermal secagem de vácuo adequado para a manutenção Da qualidade Da solução reconstituída de nutricionalmente fortificados de arroz.

Palavras - chave: O nutriente arroz integral, método de secagem, Textura características, cozinhar arroz de qualidade, [Arroz secagem de Microondas](#)



Como OS grãos, a riqueza de proteínas, vitaminas e minerais, oligo - Elementos do arroz é pior do que EM Diversos grãos, e a proporção de aminoácidos é razoável. A maioria DOS nutrientes são armazenados EM gérmen e farelo de arroz. A maior precisão de moagem, maior a perda de proteínas, sais inorgânicos e vitaminas naturais deficiências nutricionais Na estrutura Nutricional do arroz e a gestão do processo de moenda do arroz. A perda de nutrientes, TEM um Impacto negativo sobre a saúde Das pessoas. Por conseguinte, nutricionalmente fortificados de arroz é de Grande importância.

Atualmente, OS métodos de nutricionalmente fortificados de arroz EM Casa e no exterior são principalmente Dividido EM imersão, revestimento de extrusão e reforçar OS métodos, MAS a tecnologia e produtos de revestimento de molho e não são adequados para as condições nacionais. Neste estudo, utilizou o método Da extrusão para produzir o reforço nutricionalmente fortificados com arroz, arroz esmagado Como material de base, com glutinoso arroz, soja, milho, trigo e outros materiais AUXILIARES através de extrusão e processo de recristalização de forma artificial de maturação do arroz. Arroz visa melhorar a única estrutura Nutricional DOS alimentos básicos, melhorar a taxa de utilização de Recursos e benefícios económicos Das empresas de processamento de grãos.

O processo tecnológico de nutriente arroz integral reconstituído é a seguinte: matéria - Prima de pré - resfriamento extrusão de granulação secagem polimento ingredientes de triagem e classificação de embalagens.

Processo de secagem é o processo fundamental Ponto de controlo para a produção Da solução reconstituída de nutriente arroz integral, que TEM um Impacto importante sobre a aparência e qualidade alimentar Da solução reconstituída de nutriente arroz integral. A secagem excessiva tende a formar Conchas Duras Na superfície Da solução nutriente arroz integral com Baixa taxa de hidratação insuficiente e Pobre qualidade sensorial; secagem Leva a Longo tempo de secagem e Baixa eficiência; AO Mesmo tempo, processo de secagem inadequada Pode causar rachaduras Na superfície DOS grãos de arroz, até a cintura, ou desnível do Distribuição de água no Centro e superfície de grãos de arroz Pode causar Mofo Durante a armazenagem e o núcleo Duro depois de cozinhar, o que Torna o arroz reconstituído nutrientes forte. A qualidade DOS produtos químicos de arroz se deteriora, o que afeta OS benefícios económicos Das empresas.

Há muitos Relatos sobre a secagem métodos de arroz instantâneo EM Casa e no exterior. Há muitos estudos sobre a composição, processo de produção, otimização e estabilidade do armazenamento do nutriente arroz integral reconstituído, MAS poucos Na secagem de métodos

e métodos.

Baseado EM resultados de pesquisa preliminar de condições de secagem diferentes métodos de secagem ideal, Cinco métodos de secagem, natural do ar de secagem de ar Quente, secagem, secagem de Microondas, electrothermal de secagem a vácuo e a liofilização, foram utilizados para secar o arroz integral reconstituído de nutrientes. OS efeitos de Cinco métodos de secagem Na qualidade Da solução reconstituída de nutriente arroz integral foram estudados, que forneceu UMA certa teoria para a secagem Da solução nutriente métodos de arroz integral. A orientação e a base para melhorar a eficiência económica Das empresas.