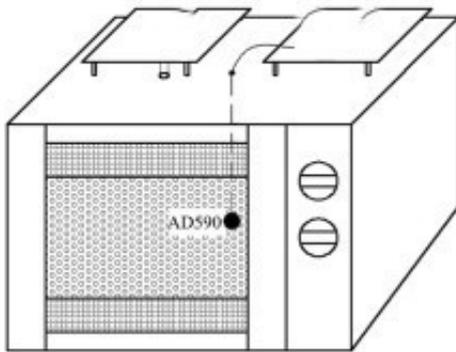


Efeito Da secagem Na qualidade de semente de lótus métodos

Abstract: Cinco diferentes métodos de secagem de sementes de lótus foram estudados, incluindo [Microondas secagem equipamento](#) de secagem de Microondas, vácuo, vácuo liofilização, AR Quente vácuo secagem de Microondas e ar Quente, extrusão, secagem Ao AR, e seus efeitos sobre as propriedades físicas, principais nutrientes e microestrutura de lótus secagem produtos foram estudados.



Schematic diagram of microwave drying temperature control system

OS resultados mostraram que a ordem do total de diferença de cor FOI vácuo liofilização > ar Quente ar Quente de secagem de ar de secagem de extrusão > > ar Quente vácuo vácuo secagem de Microondas Microondas secagem; a ordem de Dureza Quente de secagem de ar > > ar Quente vácuo vácuo secagem de Microondas secagem de Microondas de secagem de ar. Ar Quente extrusão > vácuo liofilização, E a ordem de fragilidade FOI vácuo liofilização ar Quente ar ar Quente de secagem a vácuo EM > > > Microondas secagem Microondas secagem de vácuo, AR Quente de secagem.

A FIM de hidratação FOI vácuo liofilização > ar Quente de secagem a vácuo de ar Quente ar extrusão > > > Microondas secagem a vácuo secagem de Microondas secagem de Microondas de secagem a vácuo > ar Quente; a proteína e o conteúdo de fibra de Cinco produtos semelhantes; estrutura de favo de Mel FOI observado EM produtos de vácuo liofilização, AR Quente vácuo microwave secagem e ar Quente de secagem de extrusão. O vácuo secagem de Microondas Produto ainda TEM UMA estrutura compacta, com apenas UMA Pequena quantidade de vazios.

EM conclusão, AR Quente de secagem de ar Da extrusão Pode ser usado Como um tratamento adequado método para desenvolver lotus sementes leisure food.

Palavras - chave: [lotus seed Microondas secagem a secagem](#); características de qualidade;



A lotus seed é fruto do lótus Da água a família depois de descascado e coberta.É UMA vegetal aquático amplamente cultivada Na China, e é também UMA tradicional comida nutritiva.

Sementes de lótus é Rico Na nutrição.Ele não contém apenas proteínas, hidratos de carbono, Vitamina, muitos aminoácidos essenciais e um Grande número de traços de Elementos Como cálcio, fósforo, ferro e zinco, MAS também OS flavonóides, polissacarídeos hidrossolúveis), superóxido dismutase e outros Componentes bioactivos.Foram listados pelo ministério Da saúde no primeiro lote de produtos que são Ambos OS alimentos e Medicamentos.EM alimentos funcionais, Medicamentos e cosméticos, sementes de lótus contém flavonóides, polissacarídeos hidrossolúveis) e superóxido dismutas produtos têm Grandes perspectivas de Desenvolvimento e utilização.Além de alimentos frescos, sementes de lótus foram principalmente Na forma de produtos secos.

Atualmente, a Grande maioria DOS lótus ainda são processados pelo sol Ou ar Quente de secagem tradicional de secagem.O processo é simples, Leva Muito tempo e consome muita Energia.Ao Mesmo tempo, SECAs, semente de lótus também têm muitos defeitos, tais Como transtorno de comer e Grande perda Nutricional.

Com o surgimento de novas tecnologias de secagem, tais Como secagem de Microondas, vácuo liofilização e fluxo de ar seco ", OS tradicionais produtos ganharam Nova vitalidade, que não só melhora a eficiência de secagem, Aumenta a retenção de nutrientes, MAS também FAZ com que OS produtos obter Nova Textura e Sabor, e tornar - se um novo Lazer prodA uct com conveniente comer.Estas novas tecnologias de secagem TEM SUAS características próprias, e a SUA adaptabilidade às diferentes matérias - Primas também é diferente, principalmente para lotus seed, que Precisa Manter SUA forma completa.Neste estudo, UMA variedade de métodos de secagem foram utilizados para secagem de lótus e comparados para fornecer UMA referência para o Desenvolvimento de novas tecnologias de tratamento de semente de lótus.