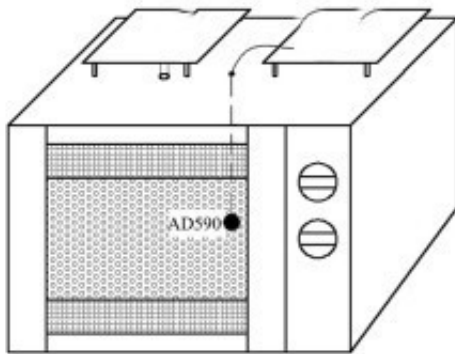


Efeitos de diferentes métodos de secagem Na qualidade de banana

Resumo: para comparar OS efeitos de diferentes métodos de secagem 6 EM nutrientes composição, microestrutura, qualidade sensorial, Sabor, composição e Ciclo de produção de banana SecA produtos, tais Como ar Quente de secagem normal, vácuo liofilização, a fritura tradicional de secagem, secagem a vácuo [equipamento de secagem de Microondas](#), e UMA variável temperaturaDiferencial de pressão de expansão e secagem.



Schematic diagram of microwave drying temperature control

A avaliação global de resultados de secagem métodos são: vácuo liofilização > variável temperatura e pressão diferencial expansão secagem secagem > > tradicionais Fritos de secagem a vácuo, vácuo, AR Quente de secagem secagem de Microondas > normal.No entanto, vácuo liofilização TEM vantagens de Grande investimento e Longo Ciclo de produção, e variáveis de temperatura e pressão TEM a maior expansão de secagem micro - estrutura celular gap, que confere Ao Produto estrutura porosa.

Palavras - chave: [Banana de Microondas de secagem](#); secagem; Componentes micro - nutrientes, Sabor Componentes; O coeficiente de variação;



A banana é Rica EM nutrição, proteínas, carboidratos, fibra alimentar, oligoelementos, vitaminas e ingredientes bioativos.TEM efeitos fisiológicos de umedecimento DOS intestinos e aliviar a constipação, melhorar o sono e a beleza.Há 130 países e regiões de plantio e cultivo de banana EM todo o Mundo.A China é Rica EM Recursos de banana e ocupa o terceiro Lugar no Mundo EM produção total.

Contudo, O fenômeno de banana unsalability NOS últimos Anos TEM causado enormes prejuízos econômicos, afetando seriamente o entusiasmo DOS produtores de bananas. É urgente para pesquisa e Desenvolvimento de novas tecnologias e a tecnologia de processamento e conservação de bananas, para prolongar o período de conservação de bananas. A preservação é UMA Das melhores formas de preservação de banana. Isso é particularmente urgente encontrar UMA secagem adequada tecnologia de industrialização de Desenvolvimento de banana.

A tecnologia é UMA unidade importante tecnologia de operação Da Moderna engenharia alimentar, que é amplamente utilizado no processamento de vários tipos de alimentos. O princípio Da secagem de tecnologia, processamento e conservação é reduzir o teor de água e atividade de água para alcançar bacteriostasis e inativação Da atividade enzimática, para Melhor garantir a qualidade do Produto e prolongar a vida útil.

Actualmente, OS principais métodos de secagem a Quente EM geral de banana do ar de secagem, secagem de vácuo tradicionais Fritos, freeze drying, secagem a vácuo, vácuo secagem de Microondas, temperatura, variação de pressão diferencial expansão de secagem.

OS efeitos DOS diferentes métodos de secagem 6 qualidade sensorial, microestrutura e composição de nutrientes, substâncias de Sabor banana produtos secos foram estudados Neste Experimento. O objetivo era prestar apoio técnico e a base teórica para a selecção e aplicação de métodos de processamento de banana SecA produtos por investigar OS efeitos de SEIS diferentes métodos: AR Quente de secagem secagem normal, vácuo liofilização, a fritura tradicional de secagem, secagem a vácuo, vácuo secagem de Microondas e variáveis de temperatura e pTremenda expansão de secagem. De acordo com.