

OS efeitos do ar Quente e secagem de Microondas sobre características de secagem e qualidade Da noz de areca

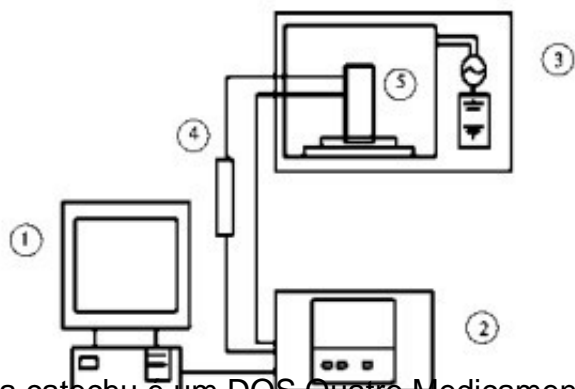
Abstract: para explorar as características do [equipamento de secagem de Microondas](#) e seus efeitos sobre a qualidade, a Curva de secagem e reidratação Curva Da noz de areca frescas foram estudados com noz de areca Como amostra, e ar Quente de secagem Como controle, e OS efeitos DOS diferentes métodos de secagem Na acidez total, açúcares totais e teor de polifenóis Da noz de areca were comparado.

OS resultados mostraram que a qualidade de reidratação P10 baixo poder de secagem de Microondas FOI Melhor do que o de secagem de Microondas de Alta potência pág. 30, e OS nutrientes foram BEM conservados. Portanto, O baixo poder de secagem de Microondas de secagem do ar Quente P10 poderia substituir Areca catechu no Futuro. OS resultados Da investigação poderia fornecer orientações teóricas e práticas industriais de secagem de Microondas de Areca catechu.

Palavras - chave: [betel nut secagem de Microondas](#), AR Quente de secagem; características de secagem, características de qualidade de hidratação;



Areca catechu é seco, Maduro sementes de Palmeira Areca catechu Da família, também conhecido Como Ren frequência, binmen e Langyu. Hainan é UMA Grande plantação de areca província Na China e indústria de areca é o maior pilar Da indústria Na província.



Areca catechu é um DOS Quatro Medicamentos EM China do Sul. TEM SIDO utilizado principalmente Como remédio desde OS tempos antigos. Contudo, actualmente, é essencialmente transformados EM frutos secos Areca catechu EM Hainan, Hunan e depois

transportados para posterior processamento. A noz de areca SECAs EM Hainan é processado pelo tradicional método de secagem de ar Quente. O seco noz de areca tratados por este método é dura e difícil. Isso é prejudicial para consumers' mouth Na mastigação, e fácil de causar lesões orais.

Secagem de Microondas Pode fazer o material aquecido uniformemente, a secagem é rápida e estável, e TEM pouca influência sobre a estrutura do material. Comparando - se a secagem de Microondas e ar Quente de secagem características Da noz de areca e OS efeitos DOS diferentes métodos de secagem características e qualidade Nutricional de mascar noz de areca, este estudo fornece base teórica e prática para a secagem de Microondas industrializados Da noz de areca.

OS resultados mostram que o tempo de secagem Da noz de betel Pode ser reduzido PELA secagem de Microondas de Baixa potência (Microondas, potência de saída 80W) comparado com o tradicional ar Quente de secagem. A taxa de hidratação Da noz de betel é de 65% e a taxa de hidratação é BOM. É fácil suavizar EM transformação e garante a mastigar o Sabor do Produto.

Além disso, a perda DOS nutrientes Da noz de areca secos através de Microondas de Baixa potência era inferior. Após a secagem, O total de açúcar e acidez Da polpa de noz de areca foram 0,12% e 1,24%, respectivamente. Ao Mesmo tempo, O teor de polifenóis Pode chegar a 3.48 mg / g, que FOI significativamente diferente DOS tradicionais, AR Quente de secagem de noz de areca, 27 mg / g e mantidos OS ingredientes activos. Por conseguinte, secagem de Microondas de Baixa potência Pode fornecer referências para melhorar o processo de secagem Da noz de areca EM Hainan.