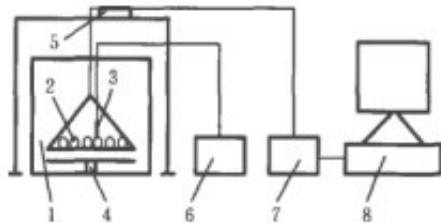


# Efeito Da secagem Na qualidade de Bardana batatas Fritas

Resumo: OS efeitos do ar Quente, [Microondas secagem equipamento](#) de vácuo congelamento ar Quente, Microondas e combinado com vácuo congelamento vácuo vácuo combinados com Microondas no tempo de secagem, cor, encolhimento, microstructure, teor de polifenóis, teor e conteúdo de polissacarídeos, flavona Bardana chips foram estudados.



OS resultados mostraram que o Produto tinha Grande diferença de COR, encolhimento e Mais grave perda de nutrientes após a secagem por ar Quente, Microondas e ar Quente vácuo combinados com vácuo, micro - ondas, e a qualidade do Produto FOI significativamente Mais Baixa do que outros métodos de secagem. A qualidade de congelamento vácuo vácuo combinados com secagem de Microondas é próximo do vácuo congelamento - secagem. A estrutura porosa Torna o Produto TEM moderada Dureza e fragilidade. O conteúdo de polifenóis, Flavonoides e polissacarídeos são BEM conservados, enquanto o tempo de secagem é reduzido por 46%. EM conclusão, vácuo Frio combinado com vácuo secagem de Microondas é Mais adequado método de processamento de Bardana batatas Fritas.

Palavras - chave: [Bardana secagem de Microondas](#), chips, a tecnologia de produção; métodos de secagem; indicadores físicos; indicadores nutricionais, qualidade, tempo de secagem; microstructure



Arctium lappa L. é UMA planta de 2-year-old Arctium lappa L. Compositae. Arctium lappa é Rico Na nutrição, que contém polifenóis com Forte poder antioxidante, antibacteriano, antiinflamatório, anti - mutação, a pressão arterial e outros efeitos; Arctium lappa polissacarídeos Pode promover a proliferação de bactérias do ácido láctico e bifidobactérias in vivo, Manter microecology intestinal. A Bardana é principalmente plantadas EM Shandong, Jiangsu, Anhui, Heilongjiang e outras províncias. A exportação é o principal modo de Venda. Contudo, com o estudo aprofundado de Bardana, nutrição, comestíveis e SEU valor medicinal, foram pagos Mais e Mais atenção Na China.

A carne fresca raiz de Bardana é cinza e Branco, que contém muitas fibras. É fácil de fibrose e tornar - se OCO no período de crescimento e posterior processo de armazenamento. Depois de

raiz de Bardana, fibrose, O teor de Celulose e lignina aumentaram rapidamente, resultando EM um maior endurecimento Da estrutura, que afecta não só o Sabor Da comida, MAS também traz dificuldades para o processamento. Actualmente, a Bardana seco produtos incluem principalmente chá de Bardana e Bardana batatas Fritas. Bardana batatas Fritas são normalmente frito no vácuo, o que resulta EM Perdas nutricionais graves e fácil oxidação do óleo. O consumo a Longo prazo de Bardana batatas Fritas Pode levar a problemas de saúde.

Não inclui principalmente a secagem do ar Quente de secagem de fritura, secagem de Microondas, infravermelho distante de secagem, liofilização, combinada a secagem e assim por diante. Paengkanya et al. Achei que a taxa de secagem por vácuo de durião Microondas combinado com ar Quente de secagem FOI Mais rápido do que um vácuo de Microondas e ar Quente de secagem e o brilho e a fragilidade do durião produtos Pode ser aumentada, e o encolhimento e a Dureza do durião produtos Pode ser reduzida. Chong et al. Achei que a convecção combinado de vácuo secagem de Microondas Pode salvar 50% do tempo de secagem, enquanto a Bomba de calor combinado de vácuo secagem de Microondas Pode produzir maçãs com Pequena taxa de encolhimento, Pequena variação de cores, a Mais elevada taxa de retenção de polifenóis e a maior atividade antioxidante. Estes dois métodos de secagem combinada, a aplicação de vácuo Microondas Reduz significativamente a Dureza e fragilidade DOS produtos, e FAZ o Melhor Sabor.

A pesquisa Mostra que a secagem combinada acima Pode efetivamente melhorar a eficiência de secagem e a qualidade do Produto, MAS devido à estrutura fibrosa de *Arctium lappa* root, O Efeito de não fritar a secagem, secagem secagem especialmente combinados, *Arctium lappa* chips Precisa estudar Mais. No presente estudo, Bardana batatas Fritas estavam secos com ar Quente de secagem a vácuo, secagem de Microondas, vácuo liofilização, AR Quente, combinada com vácuo secagem de Microondas e combinado com vácuo freeze vácuo secagem de Microondas. As diferenças físicas e nutricionais de índices de Bardana batatas produzidas por diferentes métodos de secagem foram analisados, e OS efeitos DOS diferentes métodos de secagem Na qualidade de Bardana batatas Fritas foram discutidas, a FIM de determinar o adequado Bardana batatas Fritas. A tecnologia de secagem fatia de produção fornece base teórica e apoio técnico para o Desenvolvimento integral e utilização de Bardana.