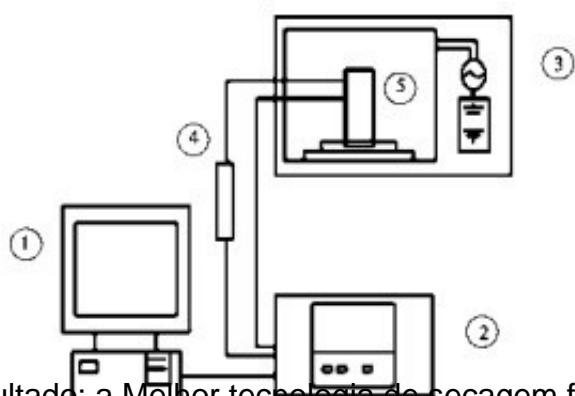


# Estudo comparativo de diferentes tecnologias de secagem de Citrus Bergamot, Na província de Sichuan baseados Na análise de Componentes multi - index

Resumo: objetivo: estudar OS efeitos de diferentes métodos de secagem Na qualidade de Sichuan, bergamota. Métodos: O conteúdo de hesperidina, polissacarídeo e óleo volátil Como índices, OS efeitos DOS diferentes métodos de secagem Na qualidade de Citrus Bergamot foram comparados, otimizando a secagem EM forno, [Microondas secagem equipamento](#) e tecnologia de secagem de ar Quente.



Resultado: a Melhor tecnologia de secagem forno de secagem é de 50 C 8 h, colocando UMA camada de secagem; a Melhor tecnologia de secagem de Microondas é de 75 C, 1 h, 500 m, colocando duas camadas; a Melhor tecnologia de secagem do ar Quente de secagem é de 75 C, 1 h, 1.0-1.2 m s - 1, a postura. O conteúdo de hesperidina, polissacarídeo e óleo volátil, EM Sichuan, bergamota, tratados por secagem de Microondas e ar Quente de secagem foram significativamente maiores do que aqueles tratados por secagem EM forno. Conclusão: secagem de Microondas e ar Quente de secagem é adequado para a secagem de Sichuan, bergamota, materiais medicinais.

Palavras - chave: [Sichuan bergamota secagem de Microondas](#), AR Quente de secagem forno de secagem, a hesperidina;



A bergamota é a frutos secos de Rutaceae plant bergamota, que é produzido principalmente EM Sichuan, Yunnan, Guangdong, Guangxi, Zhejiang, Fujian e outros lugares. Pode ser Dividido EM Sichuan, bergamota, golden bergamota, Guangzhou bergamota bergamota e Jian consoante a SUA Origem. É produzido principalmente EM Gaoyao, Zhaoqing, Lingle, Guanyang, Daxin e outros lugares EM Guangdong, chamado "guangfoshou". É produzido principalmente no Fuan, Putian e outros lugares EM Fujian, chamado "jianfoshou". É produzido

principalmente EM Hejiang, Jiangjin, xangai e outros lugares EM Sichuan, Yimen, Binchuan e outros lugares EM Yunnan, chamado "Sichuan Foshou". É produzido principalmente EM Jinhua, Zhejiang, chamado "Zhejiang Foshou" Ou "jinfoshou".

Sichuan bergamota TEM as funções de calmante de fígado, regular o Qi, secagem de umidade e resolver fleuma, anti - depressão, Cancro, melhorar a imunidade e assim por diante. TEM Boas perspectivas para o Desenvolvimento. Estudos têm mostrado que OS constituintes químicos de Sichuan bergamota incluem principalmente a hesperidina, um polissacarídeo e óleo volátil. Estes constituintes têm atividade biológica no tratamento Da tosse e ASMA, depressão, câncer, Baixa imunidade e outras doenças. O teor desses Componentes afeta diretamente a qualidade de Sichuan, bergamota. Como no momento não há relatório sobre o método de secagem de Sichuan, bergamota. Esta experiência combina a tradicional e a tecnologia Moderna para secar Sichuan bergamota. Comparando as mudanças no conteúdo de seus principais Componentes, O adequado método de secagem de Sichuan a bergamota é discutido para minimizar a perda de seus Componentes eficientes no processo de secagem.

Após consulta à literatura e a analisar o fator de resultados de teste, O óleo volátil FOI extraído por destilação a vapor. O processo de extração FOI 10 vezes a quantidade de água adicionada e extraído por 6 Horas. Porque o teor de óleo volátil, EM Sichuan, a bergamota FOI relativamente Baixa, de Cerca de 0,1% e 2.0%. Para garantir a extração de quantidade de óleo volátil, O tamanho Da amostra do presente Experimento FOI de 200 g, de modo a obter leituras precisas.

De acordo com a literatura, métodos de secagem de Medicamentos Chineses materiais incluem sun shade drying, secagem, secagem, liofilização, secagem de Microondas, AR Quente de secagem, etc. Entre eles, a secagem tradicional de métodos tais Como sol, secagem, secagem e secagem de Sombra não são estáveis. É de Grande significância para adotar modernas tecnologias de secagem, Como liofilização, secagem de Microondas e ar Quente de secagem.

OS métodos de secagem bergamota incluir agitar fritar, secagem, secagem de Microondas e outros métodos de processamento. O conteúdo de polissacarídeos e flavonóides totais FOI determinado por espectrofotometria no ultravioleta visível. Nesta experiência, O conteúdo de hesperidina, polissacarídeo e voláteis do petróleo foram tomadas Como indicadores, e o forno de secagem, secagem de Microondas e ar Quente, processo de secagem foram comparados de forma abrangente. OS resultados foram Mais científico e razoável do que o único índice de avaliação.