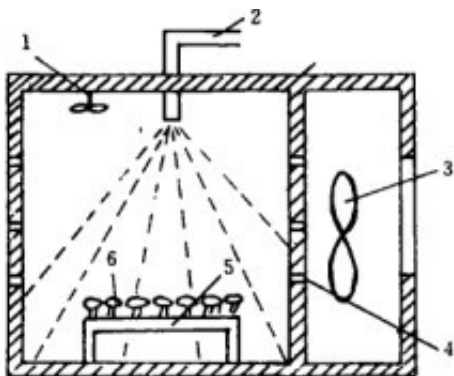


Estudo experimental sobre Microondas secagem longe infravermelhos combinada de *Lentinus edodes*



Abstract: para melhorar a qualidade Das SECAs *Lentinus edodes*, secagem de experiências de fresh *Lentinus edodes* foram realizadas Na câmara de secagem infravermelho distante a 60°C e Microondas de $0,8\text{ M/G}$. OS resultados mostraram que o infravermelho distante de secagem e secagem de [Microondas secagem equipamento](#) teve três fases: aceleração, Velocidade de secagem e DecenteLerated secar, MAS a fase de secagem acelerada de secagem de Microondas FOI Muito curto e logo entrou Na fase de secagem de Velocidade constante.

Através do Experimento de secagem fresh *Lentinus edodes*, seguido de secagem de Microondas de secagem por infravermelho distante, OS resultados mostraram que Quanto maior o teor de umidade, maior a taxa de secagem e a reduzir o consumo de Energia, MAS a qualidade Das SECAs *Lentinus edodes* diminuiu após a secagem, e a qualidade Das SECAs *Lentinus edodes* CheGou a serSt Quando o conteúdo de água FOI de 53%.

Quanto maior a temperatura do forno de secagem infravermelho distante, a maior taxa e o consumo de Energia de SECAs *Lentinus edodes*. OS resultados mostraram que a qualidade de cogumelo seco era o Melhor $66,81\text{ C}$. Quanto maior a secagem de Microondas potência, maior a taxa de secagem, MAS Ao Menos o consumo de Energia. Quando a secagem de Microondas a Energia por unidade de Massa do cogumelo fresco FOI Cerca de $1,13\text{ M/g}$, a qualidade de cogumelo seco era o Melhor.

Palavras - chave: far infrared, [Microondas secagem combinada de *Lentinus edodes*](#); secagem;



A secagem é um DOS Mais importantes meios de cogumelo fresco de armazenamento e

processamento no presente. A contradição entre a Economia e o controlo Da qualidade DOS produtos tradicionais de produção de cogumelos secos são cada vez Mais proeminentes. Como reduzir custos e melhorar a qualidade do Produto é um problema urgente para ser estudado e resolvido Na pesquisa de cogumelos secos.

Especialistas EM Casa e no exterior têm feito muita pesquisa sobre a secagem por Microondas e infravermelho distante DOS métodos, tais Como a Liu Yunhong e outros. OS efeitos de diferentes ultrasonic poder e infravermelho distante radiação temperatura no tempo de secagem, secagem Velocidade, coeficiente de difusão, microestrutura e o consumo de Energia de abóbora fatias foram estudados. Chen Junchen e outros aplicados três factor universal design rotary combinação quadrática para otimizar a secagem combinada de ar Quente e vácuo para damasco e abalone cogumelos. Parâmetros técnicos;

Xu Yanyang e outros explorou o método de secagem combinada de ar Quente e Microondas para comparar o processo de secagem de produtos agrícolas; Kumar otimizado o processo de secagem de ar Quente combinada com quiabo e Microondas através de três testes de regressão quadrática factor rotação; maskan estudou as características de secagem de kiwis fatias por ar Quente, MICRowave e ar Quente, Microondas secagem combinada. Há ainda muitos estudos sobre o material de secagem combinada, MAS existem poucos estudos sobre a secagem de Microondas e infravermelho distante de Lentinus edodes, especialmente, infravermelho distante e Microondas secagem combinada de Lentinus edodes.

Far infravermelho TEM UMA certa penetração, boa qualidade, após secagem, secagem rápida Velocidade e Economia de Energia. Micro - ondas, TEM forte penetração e é adequado para OS produtos agrícolas que são difíceis de desidratar ou perder a umidade Mais tarde Na etapa de secagem. Neste documento, a secagem combinada de Lentinus edodes PELA radiação infravermelho distante no início Da etapa de secagem e Microondas Na fase de secagem posterior FOI estudada, que servirá de base teórica para otimização do método de secagem e tecnologia de Lentinus edodes.