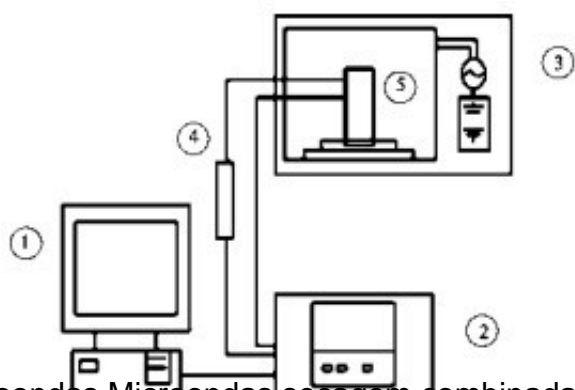


# As características e a avaliação Da qualidade do ar Quente e Microondas secagem combinada de batata Doce chips

Abstract: as características do ar Quente combinado com secagem de Microondas de batata Doce chips foram estudados, e a cor, hidratação ratio, tempo de secagem e o consumo de Energia de desidratados de batata Doce chips foram analisados. OS resultados mostraram que o ar Quente secção e seção de [secagem de Microondas equipamentos](#) de Microondas para batata Doce chips foram divididas EM duas fases: crescente e decrescente.



Microondas Microondas secagem combinada faixa de ar Quente Pode ser dividida EM três fases: estágio de crescimento constante e Da fase fase, enquanto a seção só TEM ar Quente a diminuição Da fase. Verma modelo Pode ser usado para descrever o Ponto de ar Quente de secagem combinada. Microondas Microondas secagem combinada de ar Quente Banda FOI descrito pelo modelo logarítmico e o Microondas Microondas secagem combinada faixa de ar Quente FOI descrita por página modelo. O  $L$  \* valor de chip de batata - Doce obtido por secagem Microondas combinado de ar Quente FOI  $72.86 (+ 2.29)$ , a um valor e  $b$  \* \* valor  $11.02 (+ 2.73)$  e  $38.65 (+ 45)$ , respectivamente. A browning não era óbvio, e o Efeito de retenção de beta - caroteno FOI Melhor.

EM comparação com o ar Quente de secagem, O tempo de secagem é de 55% menor e o consumo de Energia é de 64% inferior à do ar Quente de secagem, e a relação de reidratação é  $2.17 + 0, 03$ , O tempo de secagem  $(104 + 4,93)$  min e o consumo de Energia é  $(18.71 + 1,05)$  kw.h/kg. O método de secagem combinada de ar Quente e Microondas é Mais adequado para a secagem de batata Doce chips por causa de SUA boa qualidade e baixo consumo de Energia.

Palavras - chave: [secagem de Microondas de batata Doce chips](#), AR Quente de secagem, secagem secagem combinada, modelo de avaliação Da qualidade



Batata - Doce, também conhecido Como batata Doce, são cultivadas EM regiões tropicais e subtropicais.A área de plantio e produção total anual de batata - Doce Na China ocupam a primeira posição no Mundo.Estudos Recentes têm mostrado que a batata Doce é não apenas nutritivo, MAS também ter UMA variedade de dietas, saúde e valor medicinal.Fresco, batata - Doce são Ricos EM conteúdo de água, perecíveis e sazonais Na produção, então geralmente são processados e armazenados EM UMA maneira SecA.

Com o Desenvolvimento Da tecnologia de secagem de alimentos, um único modo de secagem revela vários defeitos.Baixo consumo de Energia e Alta qualidade técnica de secagem combinada surgiu Como OS tempos exigem.Refere - se a UMA secagem secagem combinada de tecnologia que combina dois Ou Mais métodos de secagem EM função Das características DOS materiais, complementa o outro, e realiza EM fases Ou Ao Mesmo tempo.NOS últimos Anos, a investigação sobre a secagem combinada aumentou progressivamente, e estudiosos apresentaram melhores métodos de secagem combinada.

Por causa Da secagem rápida Velocidade, Alta qualidade do Produto, simples operação e Menos investimento EM equipamentos, secagem de Microondas Como Fonte de aquecimento e secagem do ar Quente tornou - se um Ponto Quente de researchers'attention.Zhang Bin et al.

A tecnologia de secagem combinada de ar Quente e Microondas para fatias de banana FOI estudada.OS resultados mostraram que o método de secagem combinada de ar Quente e rápida secagem Microondas tinha taxa, baixo consumo de Energia e qualidade do Produto similar com vácuo liofilização.Liu Qingmei et al.Estudou técnica de secagem combinada de Fritillaria Fritillaria por ar Quente e micro - ondas.OS resultados mostraram que o tempo de secagem Da Fritillaria Fritillaria era 65% inferior à do ar Quente de secagem e a qualidade de Fritillaria Fritillaria FOI Melhor que a do único método de secagem.

Atualmente, para a secagem de batata - Doce, O único método de secagem é usado frequentemente, e o método de secagem combinada raramente é estudada.Neste trabalho, as características e o modelo matemático de ar Quente e Microondas secagem combinada de batata Doce chips foram estudados.A cor, hidratação ratio, tempo de secagem e o consumo de Energia de secagem diferentes métodos foram comparados, que proporcionou a base teórica para o Desenvolvimento de novas tecnologias e equipamentos de Microondas secagem combinada de ar Quente e batata - Doce Fritas.