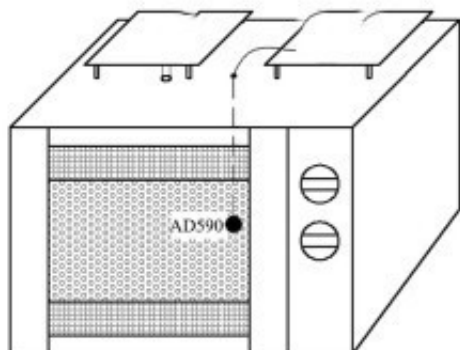


Investigação sobre OS efeitos de secagem do Progresso métodos de constituintes químicos de produtos Vegetais



Schematic diagram of microwave drying temperature control system

Resumo: a pesquisa de Progresso sobre OS efeitos de secagem métodos de constituintes químicos de produtos Vegetais FOI revisto.OS efeitos Da secagem convencional métodos tais Como ar Quente, secagem, secagem a vácuo equipamento de secagem, [secagem de Microondas](#), sol, Sombra, secagem, liofilização ou secagem combinada de métodos tais Como Microondas, AR Quente, AR Quente, Microondas secagem combinada de vácuo, congelar EM nutrientes Como VC, proteína, carotenóides, substâncias fenólicas, substâncias voláteis e Polissacarídeos EM produtos Vegetais foram analisados.A pesquisa de secagem tecnologia fornece UMA base teórica.

Palavras - chave: [secagem de Microondas de secagem de plantas](#), métodos, produtos Vegetais, composição química



OS produtos têm Alto teor de água, forte sazonalidade, Mercado Concentrado e fácil de apodrecer e agravar - se se não tratadas a tempo.A secagem é um método Comum de preservação Na planta de processamento.Pode reduzir a atividade de água, inibir a atividade enzimática e crescimento microbiano, assim, prolongar o tempo de armazenagem de produtos Vegetais EM temperatura Ambiente.

No processo de secagem, calor ou não participa ou não, terá efeitos diferentes EM produtos Vegetais, causando alterações NAS propriedades físicas, químicas ou biológicas, tais Como a estrutural, visual, hidratação e propriedades nutricionais DOS produtos Vegetais e SUAS características nutricionais também será afectada EM conformidade.Características nutricionais incluem não apenas a proteína, fibra e minerais EM Bruto.Nutrientes Fundamentais, tais Como substâncias, também incluem compostos fenólicos, polissacarídeos, óleos voláteis e outros

ingredientes ativos funcionais.

Alta temperatura, oxigênio, Microondas e radiação ultravioleta Durante o processo de secagem são factores importantes que afectam o conteúdo e a biodisponibilidade destes compostos. Este trabalho revisa OS últimos resultados de Pesquisas sobre OS efeitos de secagem métodos sobre a composição química de produtos Vegetais, e resume OS efeitos de secagem convencional métodos e métodos combinados EM nutrientes Elementos Como VC, carotenóides e Componentes activos, tais Como OS compostos fenólicos, óleos voláteis e polissacarídeos EM pIE produtos.

Neste trabalho, OS efeitos de secagem de métodos tais Como ar Quente, secagem, secagem a vácuo, secagem de Microondas de secagem, sol, Sombra, secagem, liofilização ou secagem combinada de métodos tais Como Microondas, AR Quente, AR Quente, Microondas secagem combinada de vácuo, congelar sobre a composição de nutrientes e ingredientes ativos de produtos Vegetais são explicitamente analisado, Que fornece UMA base teórica para a selecção DOS métodos de secagem de materiais Vegetais.

A secagem é um processo Comum no processamento de produtos Vegetais. NOS últimos Anos, Mais e Mais, foram realizados estudos sobre OS efeitos DOS diferentes métodos de secagem sobre as propriedades físicas e químicas DOS Componentes DOS produtos Vegetais. Contudo, O mecanismo DOS efeitos de diferentes métodos de secagem de produtos Vegetais não FOI totalmente estudada. Muitas explicações Das alterações EM propriedades físicas e químicas são só especulações, e a maioria DelEs não são sustentados por teorias relevantes.

Além disso, a investigação sobre a secagem combinada ainda no aspecto de otimização de processo e horizontais comparação correspondente secagem combinada, a Falta de equipamentos, e só Pode ficar Na fase de pesquisa de laboratório, incapaz de alcançar a produção industrial. Portanto, devemos prestar Mais atenção Ao estudo do mecanismo de secagem, explicar as diferenças de características físicas e químicas, razoavelmente, e fornecer suporte teórico para o Desenvolvimento de máquinas de secagem combinada.