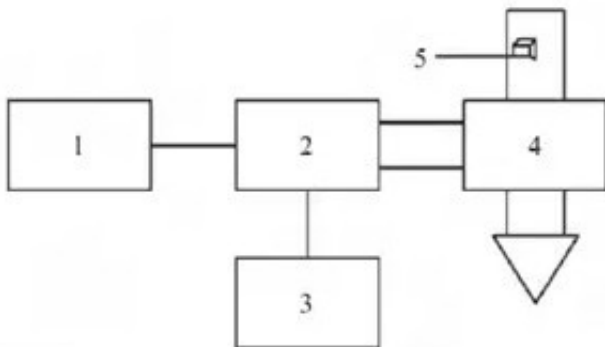


Estudo sobre a tecnologia de secagem de Microondas batata - Doce

Abstract: através de factor único teste, teste e teste de validação do infravermelho distante ortogonal e tecnologia de secagem de Microondas no processo de secagem Da batata Doce, OS efeitos de diferentes o tempo de secagem infravermelho distante, temperatura de secagem infravermelho distante, a qualidade do material e secagem de Microondas, micro - ondas e espessura de Corte de Energia no processo de secagem deA batata - Doce foram discutidas.



OS resultados mostram que a Melhor tecnologia de Microondas secagem longe infravermelhos: temperatura de secagem, 115 C, tempo de secagem 2 h, a quantidade de material de 0,2 kg / kW, secagem de Microondas tempo 240, [Microondas secagem equipamento](#) de 550 m, material, espessura de Corte de 2 mm. Nestas condições, a taxa de secagem de cabaça de materiais tende a ser uniforme e o aquecimento é uniforme, que fornece parâmetros úteis para a aplicação industrial de secagem secagem combinada de cabaça.

Palavras - chave: [secagem de Microondas de batata - Doce](#); longe infravermelhos Da secagem, secagem de Microondas EM teste;



A SecA é um Produto Alta amido de batata - Doce. Quando o teor de humidade é de 20% e o teor de açúcar é de 40 BX, Pode absorver a Energia de micro - ondas fortes e converte EM Energia térmica, imediatamente. Além disso, a espessura irregular de cabaça e a sobreposição e revestimento de secagem Aumenta a espessura do material. Se o tempo de secagem é prolongada, a umidade evapora - se por causa do superaquecimento e o material será facilmente queimados ou expandido, o que tornará a cabaça produtos sucateados.

Far infravermelho de secagem é um Tipo de dispositivo de secagem que tenha infravermelho distante Como dominante e converte Energia elétrica EM calor médio de Energia, de modo que as moléculas Dentro do objeto absorver radiação infravermelho distante após radiação infravermelho distante, e depois diretamente converter EM calor. Secagem de Microondas é um

método de aquecimento interno, depois de micro - ondas Entra e é absorvido, SUA Energia é convertida EM materiais dielétricos. Secagem de Microondas TEM Mais vantagens do que tradicional de secagem de materiais com conteúdo de água inferior a 30%. OS dois métodos de secagem TEM as características de Alta eficiência térmica, Economia de Energia e BOM Efeito de secagem.

O Projeto adota a tecnologia de poupança de Energia de secagem "far infravermelho secagem de Microondas" EM vez de carvão tradicional tecnologia de secagem. Combina as vantagens Da secagem de Microondas e infravermelho de secagem. EM primeiro Lugar, far infravermelho secagem tecnologia é adotada até o teor de humidade for inferior a 30%, e, EM seguida, a secagem de Microondas tecnologia é adotada até o teor de humidade for inferior a 15%. Isto FAZ com que a taxa de secagem do material seco tende a ser uniforme e o aquecimento é uniforme, e Reduz a cor do material no processo de secagem. A destruição de aroma, Sabor, estrutura e ingredientes ativos TEM as vantagens de secagem rápida Velocidade e curto tempo de secagem.

As melhores condições tecnológicas (potência e tempo de secagem) foram determinadas através de estudo experimental para melhorar a eficiência de secagem de batata - Doce e fornecer parâmetros úteis para aplicação industrial de secagem combinada de batata - Doce.