

Efeitos de diferentes métodos de secagem e de inibidores EM gérmen de Trigo Browning

Resumo: OS efeitos de secagem de [Microondas secagem equipamento](#), explosão e infravermelho secagem no gérmen de trigo browning foram estudados. O gérmen de trigo FOI saccharified após a secagem, filtrada e a absorvância a 430 nm FOI determinada por espectrofotômetro.

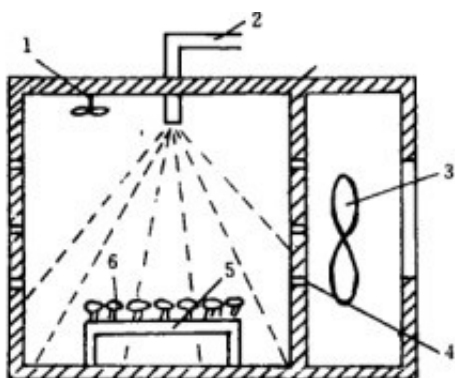
A cor do gérmen de trigo Suco seco por infravermelho distante era o menor. Foi utilizado o teste ortogonal para otimizar as condições tecnológicas de browning inibição. As melhores condições tecnológicas foram Alto - temperatura de secagem 50 C, ácido ascórbico, 8 mg e o tempo de tratamento 6 h.

Palavras - chave: [secagem de Microondas de trigo](#); Far infravermelho secagem gérmen de trigo browning; absorção;



O rendimento total de trigo Na China ocupam o primeiro Lugar no Mundo, e o total anual de rendimento é Cerca de 1×10^8 . A capacidade de armazenamento do germe de trigo que Pode ser explorada e utilizada Como $280 \times 10^4 \sim 420 \times 10^4$. Gérmen é Rico EM nutrientes, teor de proteína Bruta é Mais do que outras culturas, ferro, VB, O conteúdo é Mais Rico EM aminoácidos, ácido glutâmico O conteúdo é o Mais Alto, o que contribui para a melhoria Da inteligência Infantil.

No entanto, actualmente, a investigação e o Desenvolvimento de gérmen de trigo Na China ainda está no nível de Fontes de nutrientes, e SUA função é longe de ser plenamente utilizados. O principal obstáculo é o SEU armazenamento de intolerância. Germe é Muito fácil ser oxidado, o que Leva a ranço e Mau Sabor. Além disso, OS microrganismos também são Muito fáceis de reproduzir e crescer para a estabilização de gérmen de trigo é particularmente importante.



Actualmente, O método Mais utilizado para estabilizar o gérmen de trigo é a cozedura e secagem. Além de produzir especiais de cor e fragrância, O método também Pode destruir o original de nutrientes EM gérmen, tais Como aminoácidos, vitaminas, etc. Mesmo a produção de substância cancerígena acrilamida está relacionada à reação de Maillard no processo de cozimento. Portanto, é particularmente importante controlar eficazmente as condições de secagem gérmen de trigo e evitar o escurecimento causado por reação de Maillard. Explorando as diferentes condições de secagem, este trabalho visa encontrar o Melhor método de secagem para inibir o escurecimento, de forma a Criar determinadas condições para a utilização EM larga escala de gérmen de trigo e aumentar a taxa de utilização de Recursos de trigo.

Comparando a cor DOS três métodos de secagem, podemos ver que o menor chroma de gérmen de trigo, obtido por secagem infravermelho distante é o menor entre OS três métodos de secagem, seguido de explosão de secagem e secagem de Microondas, e a cor obtida PELA secagem infravermelho distante é Mais estável e a média de chroma é o menor, seguido de microwa Já a secagem e a média obtida PELA secagem chroma blast. Do Ponto de Vista de gérmen de trigo cor e eficiência de secagem, secagem infravermelha é Mais adequado do que com a secagem, MAS não TEM SIDO amplamente utilizado Na indústria de transformação de gérmen de trigo.

O menor chroma de gérmen de trigo FOI 5.63 CBE, Quando o ácido ascórbico FOI Adicionado a 8 mg e o tempo de tratamento FOI de 6 h, que FOI de 1,63 EBC menor do que a do gérmen de trigo, SEM dourar a inibição. A adição de ácido ascórbico podem inibir o escurecimento do gérmen de trigo, EM certa medida, reduzir a cor do gérmen de trigo, e melhorar a taxa de extracção de Puro gérmen de trigo.