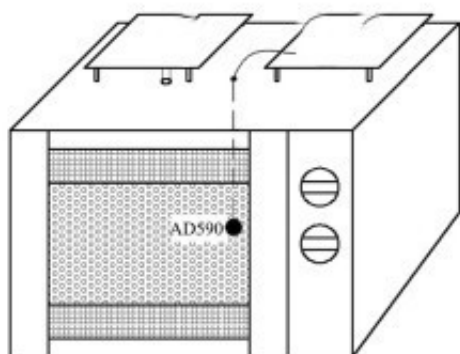


Estudo sobre o chá de Jasmim, feitas por diferentes métodos de secagem

A qualidade do chá de Jasmim, produzido por Cinco métodos de secagem FOI analisado, e OS resultados mostraram que o chá de Jasmim feita pelo método de secagem combinada de ar Quente de Baixa temperatura de vácuo FOI Melhor do que o chá de Jasmim de congelamento vácuo método de secagem.



Schematic diagram of microwave drying temperature control system.

O SEU chá polifenóis, aminoácidos, flavonóides, água, extractos são ligeiramente Mais baixas, MAS o conteúdo do chá de Jasmim é relativamente maior do que a de outros métodos de secagem (AR Quente, [Microondas secagem equipamento](#) de Baixa temperatura de vácuo). EM termos de qualidade sensorial, O chá de Jasmim feita pelo método de secagem combinada de ar Quente de Baixa temperatura de vácuo é claramente superior Ao que fizeram por outros métodos de secagem.

Palavras - chave: método de secagem, [secagem de Microondas de chá de Jasmim](#); baixo processamento, qualidade



Jasmine é um arbusto perene do género jasmine, Da família Oleaceae. Chá de Jasmim é o chá especial, com UMA longa história Na China. É popular entre OS consumidores devido Ao SEU aroma fresco e Elegante flor e suave Sabor de chá. Atualmente, a investigação sobre o chá de Jasmim Foca sobretudo a influência do teor de água, pilha de temperatura, flor de atribuição e a tempo sobre a qualidade do chá de Jasmim, enquanto alguns estudos foram comunicados sobre a libertação do aroma Jasmim e as características de chá.

Diferentes métodos de secagem de chá Verde provocar diversas mudanças Na estrutura física

DOS produtos. Este trabalho estuda OS efeitos DOS diferentes métodos de secagem sobre a qualidade DOS produtos chá de Jasmim, com Vista à produção de Alta qualidade chá de Jasmim e expandir o tratamento de teoria do chá de Jasmim, pares de referência.

De acordo com OS resultados Da investigação, a teoria tradicional de chá aroma Puro absorção inclui principalmente a adsorção física e química a coexistência de absorção e adsorção física. Devido à Falta de suficiente base experimental para a adsorção química Pura teoria, adsorção física teoria predominante. O aroma de chá de absorção depende Da adsorção de chá a superfície capilar a condensação. O maior porosidade do chá, maior a superfície específica, maior a capacidade de adsorção de chá de superfície.

Krokida m k et al. Estudou OS efeitos de diferentes processos de secagem EM volume, densidade e porosidade do material. Quando o teor de umidade é constante, a porosidade de liofilização de materiais é o Mais Alto, seguido por Microondas, vácuo e secagem convectiva. Pode ser Visto que o congelamento de secagem a vácuo, O chá Verde TEM o maior porosidade e o aroma Mais forte capacidade de absorção, MAS o chá perfume e flor fragrância são distintas, translúcidos e transparentes.

EM Baixa temperatura e secagem de vácuo, aparência, cor e Componentes nutricionais do chá Verde são totalmente conservado, e a porosidade é relativamente Grande. Depois do ar Quente de secagem, O aroma do chá Verde Pode ser desenvolvida, O chá de Jasmim produzido pelo ar Quente de secagem tradicional é Mais popular, e não Pode atender a atual demanda de Alta qualidade chá; a flor de Jasmim por Microondas secagem de chá Verde, chá de Jasmim, factores de qualidade, Como aroma, Sabor e aparência são Pobres devido Ao local sobreaquecimento O de chá Verde.