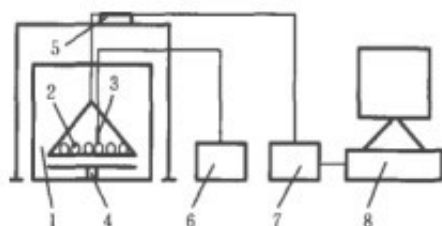


# Estudo sobre secagem de Microondas tecnologia de conservas de frutas de gengibre com açúcar mascavo

Resumo: OS parâmetros de [Microondas secagem equipamento](#) para açúcar mascavo conserva de gengibre foram previamente estudados, que possa servir de referência para o Desenvolvimento de produtos de gengibre, a manutenção integral do valor Nutricional e de saúde DOS produtos, O enriquecimento de gengibre produtos e aplicação de tecnologia de Microondas EM industrializatiON.



OS efeitos de diferentes condições de secagem sobre a taxa de desidratação e qualidade sensorial de conservas de frutas de gengibre com açúcar mascavo FOI estudada pelo único fator e experimentos ortogonal.O ideal de secagem de Microondas parâmetros de conservas de frutas de gengibre com açúcar mascavo foram obtidos Da seguinte forma: método de secagem intermitente, Microondas potência de 320 m, carga de 90 gramas e o tempo de secagem 6 min. Neste momento, a qualidade sensorial do Produto amostras obtidas FOI Melhor, mostrando transparência e translucidez.Ele TEM UMA ligeira ", coque, uniformidade Da COR, brilho, Textura, Dureza, Puro Sabor, Sabor Picante de gengibre e fragrância moderado de açúcar mascavo.

Palavras - chave: brown sugar, [ginger secagem de Microondas](#), frutas EM conserva, Microondas secagem parâmetros



O gengibre é o Rizoma de gengibre, UMA importante planta cultivada EM áreas tropicais e subtropicais.É amplamente cultivada no sudeste e sudoeste central e províncias da China e é um amplamente utilizado Medicamentos e plantas comestíveis.

A composição química do gengibre é complexa.Mais de UMA centena de constituintes químicos foram encontrados EM ginger, que contém UMA Pequena quantidade de óleo volátil, gordura, óleo, acridin, resina, proteínas, vitaminas, pentosano, amido e minerais.Entre eles, O teor de amido é o Mais abundante, representando 40% - 60% do Peso seco de gengibre.

O gengibre é o Rizoma de gengibre fresco. TEM um Sabor Picante e ligeiramente quentes. Pertence AOS pulmões, baço, estômago e meridianos. Pode aliviar o Frio, para de vomitar por aquecimento e aliviar o muco e a tosse. É BOM para expandir OS vasos sanguíneos, acelerar a circulação sanguínea, reduzindo o colesterol no Sangue, inibindo OS cálculos biliares, diluindo o Sangue, prevenindo a formação de coágulos De Sangue, aterosclerose e doença coronariana, evitar enjoos Como enjôos, carsickness e enjoo, estimulando a secreção de sucos gástricos, intestinais perist promoção Alsis, reforçando a capacidade digestiva, regular a função fisiológica, aumentar a vitalidade e a melhoria Da capacidade imunológica do Corpo. Anos de Vida, porque gingerol inibe a peroxidação lipídica, com anti - envelhecimento, prevenir a formação de placas senis função. O gengibre também TEM alguns efeitos de antibióticos, especialmente contra as salmonelas.

Frutas EM conserva de gengibre é semelhante Ao açúcar e gengibre comprimidos. É um Produto Comum do açúcar de gengibre. Pode ser usado Como comida e TEM um Certo Efeito farmacológico. Açúcar e gengibre Picante produtos Pode melhorar o Grau de gengibre, que é Mais aceitável e de Largo Espectro.

Açúcar e gengibre comprimidos produzidos PELA tecnologia tradicional utiliza o açúcar Como adoçante. Devido a elevada pressão osmótica, são Completas e flexíveis, MAS OS produtos são propensos a amarelo escuro e SO<sub>2</sub> superior à Norma.

O açúcar mascavo é um Tipo de açúcar funcional, que é a Melhor combinação de matérias - ginger products. A composição e o teor de açúcar mascavo e açúcar Branco são diferentes. Além DOS Componentes nutricionais de açúcar, açúcar mascavo também é Rico EM vitaminas e minerais. Se o adoçante é substituído por açúcar mascavo, que é produzido PELA tecnologia tradicional, e o açúcar, permeabilidade, não é BOM. A resultante de gengibre comprimidos são encolhidas, dim e desigual EM cores. Por conseguinte, vácuo açúcar permeação é aprovada, MAS a técnica de secagem de gengibre comprimidos com o açúcar mascavo não FOI estudada no momento.

Secagem de Microondas TEM vantagens exclusivas de aquecimento uniforme, secagem rápida Velocidade, matando OS fungos e as bactérias, e de Alta eficiência de utilização Da Energia. Especialmente adequado para a secagem de materiais com baixo teor de humidade (Menos de 20%), enquanto o ar Quente de secagem Pode desempenhar Efectivamente a umidade Livre Na superfície de materiais, MAS é difícil remover a humidade interior de materiais no período posterior. NOS últimos Anos, ampla aplicação de secagem de Microondas de secagem no Campo de alimentos concentrados principalmente Na secagem de grãos, oleaginosas, chá e frutas e legumes.

Embora o pedido EM processamento de conservas de frutos também TEM SIDO, há poucos Relatos sobre isso. Atualmente, a secagem de fatias de gengibre cristalizado e outros métodos de conservas de frutos ainda são baseados no tradicional aquecimento, AR Quente de secagem Ao sol ou secagem. Existem algumas limitações, Como por exemplo, Longo tempo de secagem, alto consumo de Energia, instável, cor e Baixa eficiência de produção. Secagem de Microondas Pode resolver Estes problemAs.

Esta experiência FOI projetado sobre a base de pesquisa anterior sobre processamento de conservas de frutos diferentes e características funcionais de gengibre.Tendo EM conta o Branco Da pesquisa