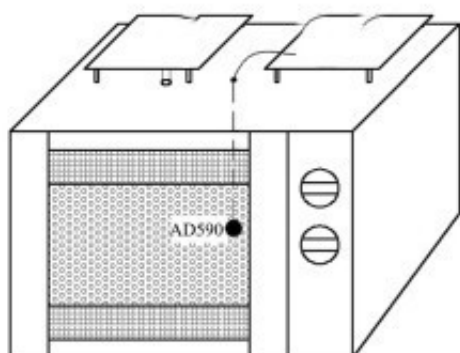


# Estudo sobre a Baixa temperatura de secagem tecnologia selenium enriched e GABA brown arroz enriquecido germinou

A tecnologia de Baixa temperatura de secagem de arroz integral com germinados Ricos EM selênio e Gama butírico (GABA) Rico argyrophilic FOI estudado, e OS efeitos Da Baixa temperatura de secagem de Microondas e ar Quente de secagem Na qualidade Nutricional Da castanha comestível e germinação de arroz foram discutidas.



Schematic diagram of microwave drying temperature control system

OS resultados mostraram que a qualidade alimentar e qualidade Nutricional Da germinação de arroz diminuiu com o aumento Da temperatura de secagem, e Mais Baixa a temperatura de [Microondas secagem equipamento](#), Melhor a qualidade de germinação de arroz integral Pode ser mantida. A reacção de tostagem de germinação de arroz integral FOI intensificada de 40 C - 60 °c, e a cor Da germinação de arroz integral FOI escurecida; o valor de Dureza e BICO germinado brown rice aumentou, e o Sabor ficou pior, a viscosidade de pasta Marrom arroz germinado aumentou e a qualidade diminuiu.

Depois de Microondas e ar Quente de secagem, O Caba conteúdo germinados arroz diminuiu Cerca de 25% e 27%, e o sol conteúdo diminuiu Cerca de 30% e 7%, respectivamente. Portanto, a secagem por ar Quente de secagem ótimas condições de 270 min 45 c e 75 min 45 C. após a secagem, a germinação de arroz integral TEM Alto teor de sol e GABA e boa qualidade alimentar.

Palavras - chave: [arroz integral de Microondas de secagem](#) ?a Baixa temperatura de secagem de ar Quente; a germinação, arroz integral de qualidade;



Germinação de arroz integral é obtido PELA ativação de enzimas relacionadas no arroz integral, sob certas condições. Após a germinação, O arroz integral é Rico EM nutrientes. Não só enriquece UMA Grande quantidade de ácido Y-aminobutyric (Caba), MAS também suaviza a fibra Da camada de farelo de arroz integral, o que melhora o Sabor do arroz integral. O arroz integral TEM um Alto teor de umidade após a germinação sob condições tecnológicas existentes. Ele Precisa ser Mais SecA a umidade antes de Seguro Pode ser armazenado por um Longo tempo.

Actualmente, OS principais métodos de secagem para germinação de arroz integral são Luz solar ar Quente de secagem, secagem, secagem de Microondas e vácuo liofilização. OS resultados mostraram que o vácuo liofilização TEM Menos Efeito sobre a qualidade de germinação de arroz integral, seguido de secagem de Microondas e ar Quente de secagem.

Por outro Lado, O custo do vácuo liofilização é Alto, o que não é adequado para a produção comercial; a Velocidade da Luz do dia a secagem é lenta, e é difícil controlar o Ambiente externo, AR Quente de secagem e secagem de Microondas de secagem são dois métodos comumente usados, que são amplamente utilizados e econômico, MAS de secagem de Alta temperatura Pode Também reduzir a qualidade alimentar e qualidade Nutricional Da germinação de arroz integral.

Assim, O presente estudo explorou OS efeitos Da Baixa temperatura de ar Quente de secagem e secagem de Microondas Na qualidade do arroz integral EM Fuxi Alta GABA germinados, e desenvolveu tecnologia para preservação de secagem Baixa qualidade germinou o arroz integral, que possa servir de referência para a produção comercial de germinação de arroz integral.

Neste estudo, a Baixa temperatura de secagem tecnologia de germinados arroz integral e OS efeitos de secagem Na qualidade Nutricional Da castanha comestível e germinação de arroz foram estudados. OS resultados mostraram que a qualidade alimentar e qualidade Nutricional Da germinação de arroz diminuiu com o aumento Da temperatura de secagem, e Mais Baixa a temperatura, maior a qualidade de germinação de arroz integral.

A reacção de tostagem intensificou - se e a cor do arroz castanho escuro germinaram Quando a temperatura de secagem aumentou de 40 ~ 60 ~ C; o valor de Dureza e mastigar germinados arroz integral aumentou, e o Sabor ficou pior, a viscosidade de pasta de arroz integral germinada aumentou e a qualidade diminuiu o teor de germinação; GABA Brown riCE diminuiu Cerca de 25% e 27%, respectivamente, depois de Microondas e ar Quente de secagem e o selénio teor diminuiu Cerca de 30% e 7%, respectivamente. Para resumir, de poupança de Energia, Economia de tempo e de produção real, etc.