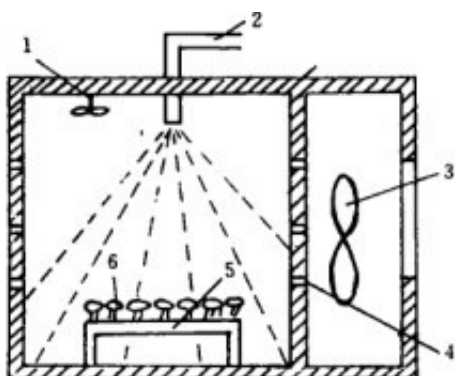


Efeito de vácuo secagem de Microondas Na qualidade de quiabo

Abstract: O Efeito de [Microondas secagem equipamento](#) sobre a qualidade do quiabo FOI estudado. Através de experimentos de vácuo secagem de Microondas quiabo sob diferentes o tempo de secagem a vácuo de poder, Grau e micro - ondas, curvas de diferença de COR, Fractura, reidratação e taxa de teor EM VitaminA C foram obtidos.



OS resultados mostraram que com o aumento do tempo de secagem de Microondas, Microondas e poder, a aberração cromática de quiabo seco produtos era maior do que o Da fruta fresca, MAS diminuiu com o aumento do vácuo. Quando o tempo de secagem FOI EM um nível Mais elevado de 14 min e 16 min, a fratura do quiabo seco produtos FOI menor, de fragilidade era Melhor e a fratura reduzida com o aumento do vácuo. A taxa de encolhimento e reidratação aumentou com o aumento do tempo e Energia de Microondas.

MAS Quando o tempo for superior a 14 minutos, a taxa de hidratação diminuiu. Quando o vácuo Aumenta o Grau de hidratação, Aumenta, obviamente, Na fase inicial e lentamente Na fase posterior. O maior tempo de secagem e poder, Mais a perda de VitaminA C, maior o Grau de vácuo, Mais a manutenção Da VitaminA C.

Palavras - chave: [quiabo secagem de Microondas](#); Microondas; secagem; qualidade de vácuo;



Vácuo secagem de Microondas é Baseado Na secagem de vácuo e secagem de Microondas. Ele combina a Baixa temperatura de secagem a vácuo com a rápida transferência de Energia características de aquecimento por Microondas, assim Como para melhorar a eficiência e qualidade do Produto. Vácuo tecnologia de Microondas é geralmente acreditado

para ser capaz de produzir alimento de qualidade. Atualmente, a tecnologia de vácuo de Microondas FOI aplicada EM muitos campos de alimentos, MAS a investigação sobre o quiabo é raramente relatada.

O quiabo é UMA planta de nome, também conhecido por quiabo clip, alfarroba. Teve origem na África, que entrou nas Américas [7]. Agora, o quiabo é distribuído e cultivado EM todas as partes da China. Quiabo fruto TEM sabor único e alto valor nutricional. Pode ser armazenado por 7 dias no frio EM 0 ~ 5 (?)C, ao mesmo tempo EM que só pode ser armazenado por 2 - 3 dias EM temperatura ambiente. Se não pode ser processado EM tempo, não pode ser comido.

Tendo quiabos frescos frutos como objecto de pesquisa, os efeitos do vácuo e secagem de Microondas sobre a qualidade do quiabo foram estudados por investigar a qualidade dos frutos após índices de vácuo e secagem de Microondas, que forneceu a base científica e teórica de referência para a pesquisa de vácuo e tecnologia de secagem de Microondas e quiabo. Promoveu o desenvolvimento de tecnologia de processamento de quiabo.

No processo de secagem de Microondas e vácuo, vácuo e Microondas, grau de poder afeta a qualidade dos produtos secos. Quanto maior o tempo de secagem e o poder, o mais grave o browning e a maior variação de cores. Com o aumento do vácuo, a diferença de cor torna-se menor e a cor dos produtos secos torna-se melhor.

No intervalo de tempo de secagem selecionado, quando o tempo de secagem é maior, a fratura é menor, o que indica que a fragilidade dos produtos secos é melhor, e a fratura diminui com o aumento do grau de vácuo e do poder.

A taxa de encolhimento de quiabo aumenta com o aumento do tempo e do poder, e diminui com o aumento do vácuo. Quanto maior o tempo de secagem, maior a taxa de hidratação, MAS quanto mais o tempo de secagem, menor a taxa de hidratação; quanto maior o grau de vácuo e a potência de Microondas, maior a taxa de hidratação. A taxa de retenção de vitamina C diminui com o prolongamento do tempo de secagem e aumenta com o aumento do vácuo, e diminui com o aumento da energia de micro-ondas.