

Efeitos de diferentes pré - tratamentos Na secagem de qualidade de milho kernel

Abstract: OS efeitos de [Microondas secagem equipamento](#) de secagem a vácuo, alto vácuo e secagem de Microondas de secagem de milho de qualidade foram estudados por branqueamento E 3% de salmoura de impregnação de pré - tratamento.

A análise global Da Dureza, fragilidade, cor e sensorial demonstrou que OS métodos de pontuação pré - tratamento Pode melhorar a qualidade de secagem de grão de milho Doce e TEM o maior Efeito significativo sobre a Alta de secagem a vácuo.A qualidade DOS produtos de pré - impregnados FOI Melhor do que o de branqueamento prévio, MAS o tempo de secagem FOI prolongada.

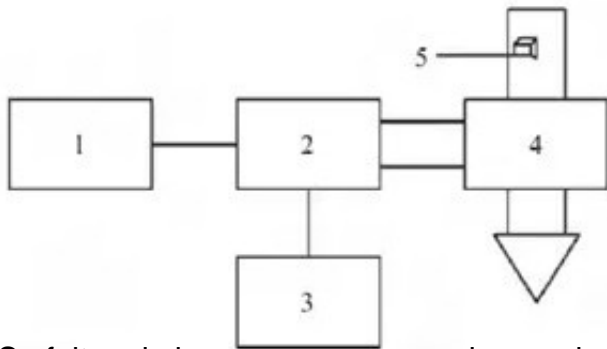
Palavras - chave: [secagem de Microondas de Doce de grão de milho](#), comida pré - secagem de qualidade técnica;



Milho Doce, também conhecido Como Vegetais de milho, pertence a Gramineae e milho.É um Doce de subespécies de milho e um DOS principais produtos hortícolas EM países desenvolvidos, Como a Europa, américa, Coreia e japão.Contém UMA variedade de proteínas e açúcares essenciais para o corpo Humano.

Categorias, aminoácidos e vitaminas, juntamente com a SUA suave e Perfumado, características, são preferidas pelos consumidores de todos OS ESTILOS de Vida.

Milho Doce seco é um novo Tipo de frutas e alimentos Vegetais, que se desenvolveu rapidamente EM todo o Mundo.Tratamento é um processo importante Na transformação DOS alimentos, e muitos produtos transformados a operação Da unidade.EM geral, pré - tratamento desempenha um Papel importante Na manutenção Da COR, aroma, Sabor, forma e nutrição do Produto final.Estudiosos EM Casa e no exterior têm feito muita pesquisa sobre o tratamento de processamento de frutas e Vegetais.



OS efeitos de branqueamento e salmoura impregnação Na secagem de milho de qualidade foram estudadas a FIM de proporcionar UMA orientação teórica para aplicação prática. EM comparação com a Doce de milho Verde e salmoura de impregnação, blanquear pré - tratamento Pode melhorar a qualidade do grão de milho Doce sob três condições de secagem, O Efeito Mais importante FOI elevado de secagem a vácuo. EM comparação com OS dois pré - tratamentos, a qualidade do grão de milho - Doce previamente por salmoura impregnação FOI Melhor do que o que pré - tratados por separado, MAS o tempo de secagem FOI prolongada.

Entre OS três métodos de secagem, de água salgada, pré - tratamento de secagem a vácuo, impregnação de grãos de milho Doce é amarelado, Alisa a Pele, esqueleto completo estrutura, expansão uniforme, solta, estrutura interna, Puro Sabor, Dureza moderada, enquanto a vácuo liofilização, demasiado baixo de fragilidade, Sabor ligeiramente inferior Ao de secagem a vácuo elevado, MAS a untRelacionadas a vácuo liofilização produtos são semelhantes AOS de água salgada por pré - tratamento de secagem a vácuo elevado. Tendo EM conta a qualidade e custo de produção, Alta de secagem a vácuo, é SEM dúvida a Melhor escolha.