

# Pesquisa Da tecnologia de processamento de tilápia de secagem

Abstract: a secagem é um DOS importantes métodos de processamento de tilápia. Tilápia alimentos secos podem satisfazer as exigências DOS consumidores EM nutrição, cor, Sabor e outros aspectos, e é fácil de Manter, Muito querida pelos consumidores.

As principais tecnologias de secagem de tilápia incluem [secagem de Microondas equipamentos](#), Bombas de calor, secagem a vácuo, vácuo liofilização, secagem de Microondas, CO2 supercrítico a secagem e secagem combinada. Este artigo irá discutir OS tipos, vantagens e desvantagens, research progress, estado Da aplicação e Desenvolvimento de tecnologia de secagem a tendência NOS últimos Anos.

Palavras - chave: [tilápia secagem de Microondas](#), tratamento de poupança de Energia, investigação de Progresso;



A China tornou - se o maior país EM reprodução e produção de tilápia. NOS últimos 10 Anos, SUA produção TEM aumentado a UMA taxa média de 14,75% por ano, que representam Cerca de um terço do total mundial de saída, que ocupa o primeiro Lugar no Mundo. A tilápia é um DOS Mais importantes espécies Da aquicultura de água Doce Na China, e UMA Das Mais competitivas e industrializados de espécies de peixes de água Doce.

A tilápia TEM características de rápido crescimento, boa qualidade de carne, de Alto rendimento e rápida reprodução. Tornou - se um mundial de peixes cultivados com elevado valor económico. Também é conhecida Como UMA Das principais Fontes de proteína animal no Futuro. TEM as vantagens Da Rico nutrição e Sabor delicioso.

Porque o teor de água Da tilápia é de Cerca de 70%, é fácil de decompor e se deteriorar. Para Manter a qualidade Da carne de tilápia, eficaz tecnologia de processamento e armazenamento e processamento razoável deve ser aprovada.

No momento, O principal local de armazenamento e métodos de processamento de tilápia é a secagem e congelamento. Congelamento de transformação é relativamente simples, MAS o investimento inicial de equipamentos é Grande, e o posterior transporte custo é relativamente Alta. A transformação é um tradicional e tecnologia Comum para conservação de produtos aquáticos, e é também um DOS processos importantes no processo de transformação de

produtos aquáticos.

A secagem é um processo complexo. A pesquisa sobre métodos de secagem de tilápia EM Casa e no exterior inclui principalmente o ar Quente de secagem a vácuo, Bomba de calor, secagem, liofilização, secagem de Microondas de secagem a vácuo, CO2 supercrítico, combinada a secagem e assim por diante.

CadA método de secagem TEM SUAS vantagens e desvantagens, e método de secagem Pode conhecer todos OS aspectos DOS requisitos técnicos DOS produtos. Este Papel principalmente analisar as características de tilápia, secagem de tecnologia, e apresentar o Desenvolvimento Da tecnologia de secagem a tendência no Futuro, para promover a investigação e o Desenvolvimento Da tecnologia de processamento de tilápia lá Na China.

