

# Estudo sobre secagem de Microondas características de gengibre com base Na detecção de odor

Abstract: odores voláteis de SECAs e SECAs as amostras foram coletadas EM Quatro temperaturas de secagem constante de 50, 60, 70 e 80 (?)Respectivamente.A mudança de odor e Sabor perfis a relação entre intensidade de emissões e características de secagem a temperaturas diferentes foram analisadas, e a qualidade de gengibre seco FOI comparado.

OS resultados mostram que o [Microondas secagem equipamento](#) Evita queimar, MAS o cheiro emite Mais devido Ao Longo tempo de secagem.

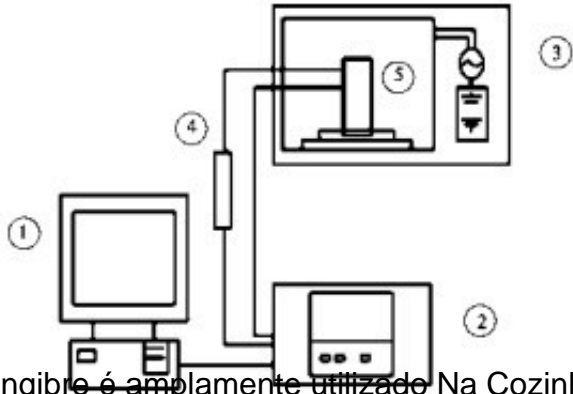
Pelo contrário, O tempo de secagem EM Alta temperatura de secagem é menor, MAS a qualidade do Produto é Pobre porque o cheiro Da Coca Cola.A evaporação Da água VAI acompanhar a perda de Sabor voláteis.Para obter o Melhor desempenho de retenção de odor e inibindo a Coca Cola, e para garantir a qualidade após a secagem, O Sabor original de retenção e inibindo a Coca Cola desempenho a 60 C é Melhor, e o Efeito de retenção de cor e hidratação são OS melhores.

Palavras - chave: [ginger Microondas secagem](#); secagem; qualidade odor detection;



O gengibre é o tubérculo de gengibre, também conhecida Como gengibre fresco e gengibre.O gengibre possui constituintes químicos complexos, incluindo carboidratos, proteínas, vitaminas, minerais, especiarias, óleos e UMA Pequena quantidade de óleos voláteis.

O gengibre contém gingerol, aromáticos, álcoois, gingerene, aromático, De, cintene, aminoácidos, ácido nicotínico, ácido cítrico, linalol e outras substâncias funcionais.TEM OS efeitos de Cura dor de dente, tratamento Da artrite, Baixar o colesterol, prevenção de colelitíase, anti - enjoo, anti - aterosclerose, anti - envelhecimento e anticancerígenos.



O gengibre é amplamente utilizado Na Cozinha, especiarias, temperos e ervas, por causa do SEU Sabor especial.As características sensoriais de Sabor de gengibre são principalmente atribuído Ao gengibre óleo essencial, que é o óleo volátil no gengibre e apresenta aroma e Sabor de gengibre.O gengibre não é fácil Manter fresca de matérias - Primas são difíceis de encontrar no Mercado e as necessidades de consumo.Ginger de brotos e raízes Quando a temperatura de armazenagem for superior a 15 C, MAS danos de congelamento ocorre Quando a temperatura for inferior a 10 C, que afecta gravemente a SUA armazenagem qualidade, Reduz o SEU valor e a aparência de qualidade comestível.

Diferentes processos de secagem TEM efeitos diferentes sobre o Sabor aromático e Picante de gengibre.O aroma de gengibre principalmente do Sabor substâncias voláteis.Ding et al.E Huang et al.Utilizado PELA técnica de headspace (fase sólida microextração hsspme) combinado com CG / EM (GC - MS) para comparar OS efeitos de diferentes processos de secagem EM voláteis compostos de Sabor de gengibre.Verificou - se que a secagem de Microondas de ginger tinha Mais vantagens EM Manter OS Componentes voláteis.

Porém, até o momento, a pesquisa FOI feita sobre o cheiro muda Durante a secagem de gengibre.Através do sistema de detecção on - line de odor de secagem de Microondas, a temperatura Central de gengibre FOI controlada no processo de secagem de Microondas.OS efeitos Da temperatura no odor diffusion, características de secagem e qualidade de gengibre após a secagem foram estudados.O Melhor condições de secagem de Microondas foram determinadas, que possa servir de referência para a produção e aplicação de secagem de Microondas ginger.