

Efeito de diferentes métodos de secagem Na qualidade de *Toona sinensis*

Abstract: OS efeitos de Quatro métodos de secagem Na qualidade de *Toona sinensis* RomanAs foram estudados através de avaliação sensorial e a determinação do teor de nutrientes principais.

OS resultados mostraram que [Microondas secagem equipamento](#) poderia Manter OS principais Componentes nutricionais de *Toona sinensis* MUDAS e rebentos Ao máximo. Após a secagem, O teor de clorofila *Toona sinensis* MUDAS e rebentos CheGou 14.0081 mg / G - 1, O teor EM Vitamina C CheGou 2.6203 mg / G - 1, e o amino - ácido teor de azoto CheGou 24.3340 mg / G - 1.

O teor de proteína alcançado 79.0076 UG, que era maior do que outros métodos de secagem e qualidade sensorial de secos *Toona sinensis* brotos FOI Melhor, O Efeito global Da secagem de vácuo FOI ligeiramente pior do que a do vácuo liofilização; a perda de Vitamina C por secagem de Microondas FOI maior, e o Efeito global de Microondas MauG E Quente de secagem FOI pior.

Palavras - chave: [secagem de Microondas *Toona sinensis*](#); Componentes nutricionais, qualidade sensorial

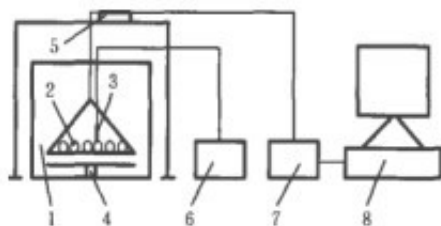


Toona sinensis é UMA Preciosa woody legumes Na China. Pode ser cultivada, cultivo SEM solo com *Toona sinensis* sementes sob condições de Luz. TEM as características de frescura, de ternura, de Verde intenso e forte aroma. *Toona sinensis* seedling brotos são usados principalmente Como temperos de saladas. Porém, não é fácil Manter fresca após Venda e antes do consumo, Mesmo Na geladeira, O Efeito não é o ideal.

O BOM método de secagem e tecnologia para *Toona sinensis* - não só Pode Manter SUA cor original, perfume, Sabor e Componentes nutricionais, MAS também fácil de Manter e carregar. Pode ser usado Como condimento preparado para comer, conveniente e TEM Grande valor prático.

Métodos de secagem diferentes têm diferentes efeitos sobre a qualidade de *Toona sinensis* MUDAS e couves. Quatro métodos de secagem de ar Quente, secagem, secagem de Microondas de secagem a vácuo e de vácuo, liofilização, foram utilizados para realizar

experimentos de secagem, para encontrar métodos de secagem adequado e fornecer suporte técnico para a SUA secagem e processamento.



EM comparação com diferentes métodos de secagem a vácuo, a liofilização Pode Manter a cor, a forma e o aroma de Toona sinensis MUDAS e rebentos Melhor. Após a secagem, a mudança Das Taxas de três valores de cor de base Toona sinensis MUDAS e rebentos foram 44%, 0, 72%, 0,24%, e as Taxas de mudança de comprimento e diâmetro eram 10%, suprimir%, respectivamente, que foram Melhor do que outros métodos de secagem. Métodos: a taxa de hidratação Toona sinensis - depois de vácuo liofilização FOI 51.05%, que FOI maior do que a de outros métodos de secagem. A cor, a forma e o aroma de Toona sinensis rebentos Quando frescos foram restaurados após a reidratação.

EM termos de composição de nutrientes, O principal teor EM nutrientes DOS Toona sinensis - depois de vácuo liofilização FOI superior, conteúdo EM clorofila FOI 14.0081 mg g⁻¹, de teor EM Vitamina C FOI 2.6203 mg g⁻¹, aminoácido, teor de nitrogênio FOI 24.3340 mg g⁻¹, O teor de proteínas FOI 79.0076 UG. É maior do que outros métodos de secagem. Vácuo liofilização é um método viável e prático para secagem de rebentos de Toona sinensis seedlings.