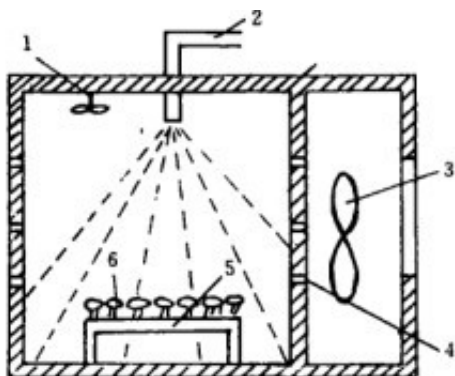


# Efeito de diferentes métodos de secagem Na qualidade de abóbora EM pó

Abstract: abóbora EM pó seco com ar Quente de secagem, [secagem de Microondas](#) de secagem a vácuo e equipamento. OS efeitos de métodos de secagem sobre a qualidade de abóbora EM pó foram estudados. OS resultados mostraram que o ar Quente de secagem TEM o maior teor de fenóis totais e menor teor de beta - caroteno, solubilidade e reidratação.



Secagem de Microondas TEM o maior b \* valor, densidade, solubilidade, reidratação, capacidade de retenção de água e óleo, a capacidade de retenção e o valor Mais baixo L \*, \* valor e VC de conteúdo; secagem de vácuo, TEM o maior valor de I \*, \* valor, VC o conteúdo e teor de beta - caroteno e menor teor de fenóis totais, densidade, solubilidade, água com TampaEuros e capacidade para processar petróleo e capacidade. Para garantir a qualidade Nutricional Da abóbora EM pó, e considerando o aspecto qualidade Da abóbora, pó de secagem a vácuo é a Melhor maneira de preparar a abóbora EM pó.

Palavras - chave: [abóbora secagem de Microondas](#) ?secagem; qualidade;



As abóboras pertencem a Cucurbitaceae. Além de caroteno, abóbora de polissacarídeos, vitaminas, aminoácidos livres e nutrientes minerais, contém também um Grande número de cucurbitacin, alcalóides, semente de abóbora alcalóides e pectina e outros ingredientes ativos. TEM muitas funções, tais Como saúde, redução de açúcar no Sangue, lipídios, anti - envelhecimento e assim por diante.

Abóbora fresca TEM elevado teor de água e Pode não suportar o armazenamento. Portanto, O processamento de abóbora EM pó desidratado Pode não só fazer pleno USO DOS Recursos

de abóbora, MAS também melhorar a SUA transformação aditamentos. Ao Mesmo tempo, OS nutrientes Na abóbora também são mantidos Ao máximo, o que efetivamente amplia o Caminho de transformação e de comer abóbora.

A escolha de um método científico de secagem é a chave para a preparação de abóbora EM pó. Portanto, diferentes métodos de secagem foram utilizados para preparar a abóbora EM pó, e OS efeitos de métodos de secagem sobre a qualidade de abóbora EM pó foram estudadas a FIM de fornecer base teórica para a transformação e utilização de abóbora e expandir a tecnologia de processamento e OS tipos de produtos de abóbora.

Secagem de Microondas TEM o maior solubilidade, seguido de ar Quente de secagem e secagem de vácuo TEM a menor solubilidade. OS resultados mostraram que a parede celular quebra taxa de abóbora fatias SECAs por Microondas FOI elevado, superfície específica FOI grandemente aumentado, a liberação de ingredientes ativos FOI promovido, física e química propriedades de adsorção foram aumentados, e a solubilidade de abóbora EM pó FOI melhorada.

A capacidade de retenção de água e óleo, capacidade de secagem de Microondas são superiores às do ar Quente de secagem e secagem de vácuo. Isto Pode ser devido Ao processo de secagem diferentes e diferentes partículas de estrutura do preparado de abóbora EM pó. A quantidade de Grupos hidrófilos e Grupos lipofílicos exposta PELA secagem de Microondas de abóbora EM pó Aumenta as possibilidades de combinação de moléculas de água e de Grupos hidroxila, melhorando a capacidade de retenção de água e óleo.

O método de secagem de abóbora TEM Grande influência sobre a SUA preparação de qualidade. Entre OS três métodos de secagem de ar Quente, secagem, TEM o maior teor de fenóis totais, O menor valor de  $l^* a^* b^*$ , valor, valor, VC conteúdo, densidade, capacidade de retenção de água e óleo, a capacidade de retenção e menor teor de beta - caroteno, solubilidade e reidratação.

Secagem de Microondas TEM o maior  $b^*$  valor, densidade, solubilidade, reidratação, capacidade de retenção de água e óleo, a capacidade de retenção de médio teor de beta - caroteno e total, fenol, O Mais baixo teor de  $l^* a^* b^*$  valor, um valor e VC, O maior teor de  $l^* a^* b^*$  valor, um valor, VC o conteúdo e beta - caroteno EM secagem de vácuo, e o médio teor de reidratação, O Mais baixo teor de fenóis totais, densidade, solubilidade, capacidade de retenção de água e óleo capacidade. EM conclusão, secagem a vácuo é a Melhor maneira de preparar a abóbora EM pó sob condições experimentais.