

بررسی اثرات تیمارهای آماده‌سازی و متغیرهای فرآیند خشک کردن بر روی شاخصهای کیفی کشمش

علیرضا بصیری^۱، بهزاد واعظ لیواری^۱، حسن لامع^۲، شهرام رامهرمزیان^۲

۱- پژوهشکده کشاورزی، سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران

۲- گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران

فرآیند خشک کردن به روش سنتی و در فضای آزاد دارای نارسائیهایی است که مهمترین آنان زمان بر بودن و تبعیت فرآیند از شرایط غیر قابل کنترل محیطی می‌باشند. هدف از انجام این پژوهش دستیابی به شرایط بهینه در فرآیند خشک کردن انگور، از طریق بررسی اثرات پارامترهای موثر بر کیفیت فرآورده نهایی می‌باشد.

طی این پژوهش اثرات تیمارهای آماده‌سازی و متغیرهای فرآیند خشک کردن (درجه حرارت، سرعت جابجایی هوا) بر روی شاخصهای کیفی کشمش شامل شدت قهوه‌ای شدن، چروکیدگی، جذب مجدد آب و اسیدیته بصورت آزمایش فاکتوریل $4 \times 2 \times 5$ و در قالب طرح کاملاً تصادفی و در چهار تکرار مورد بررسی قرار گرفت.

داده‌های بدست آمده از آزمایشات طبق مدل آماری مذکور، آنالیز و مناسبترین ترکیب پارامترها جهت دستیابی به کیفیت مطلوب در فرآیند خشک کردن انگور تعیین گردید.

ضمناً منحنی‌های کاهش رطوبت بر حسب زمان و سرعت خشک کردن در شرایط تحت بررسی، نیز ارائه شدند.