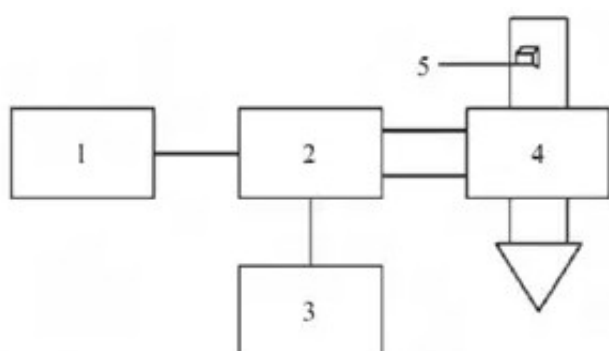


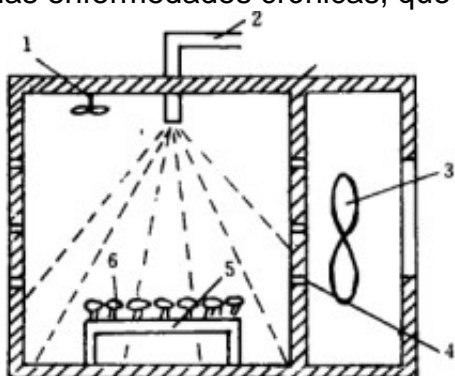
Efecto de los métodos de secado en la calidad de la carne y la actividad antioxidante de albaricoque en polvo

Abstract: pure de albaricoque natural polvo de carne fue preparado por [microondas equipo de secado](#), el secado por aire caliente, microondas de secado al vacío y microondas de secado por conveccion.Los efectos de los métodos de secado sobre la composición nutricional, propiedades físicas, la calidad sensorial y la capacidad antioxidante de albaricoque carne en polvo fueron comparados.

Palabras clave: [carne de albaricoque secado por microondas](#), secado por aire caliente secado al vacío, secado por conveccion microondas; microondas; calidad; capacidad antioxidante



El albaricoque es una ciruela planta de rosáceas, originado en Xinjiang, China. Se ha cultivado durante más de 3000 años. Albaricoque frutas contienen una gran cantidad de fitoquímicos, como polifenoles, carotenoides y vitaminas. Estas sustancias hacen de ellos no solo delicioso, dulce y amargo, sabor agradable, pero también tiene ciertos efectos a la salud sobre el cáncer y las enfermedades crónicas, que son profundamente amado por la gente.



Sin embargo, los albaricoques son concentrados en la temporada de producción, fácil de podredumbre, no puede soportar el almacenamiento y son difíciles de mantener fresco. Sólo pueden ser almacenados durante 3 a 7 días a temperatura ambiente. Con el fin de prolongar el período de almacenamiento, muchos métodos han sido aprobadas, tales como el procesamiento de albaricoques frescos en conservas de albaricoques, orejones y conservas de

albaricoques, que son adecuados para el almacenamiento a largo plazo; además, los albaricoques se han establecido en China. La línea de producción de pasta de papel y albaricoque bebida es todavía muy limitada. 40% - 50% de albaricoques frescos aún necesita ser procesado en albaricoque seco productos en el area de produccion.

El aire de secado natural es el método más comúnmente utilizado para la producción de albaricoque seco productos en la actualidad, pero tiene las carencias de la insalubridad y la mala calidad de los productos. En general, la baja concentración de azufre fumigación en secado al aire es el mas comunmente utilizado el método de pretratamiento. Esto causara sulfuro residuo en albaricoque seco los productos, lo que es contrario a las exigencias del mercado actual para los productos de azufre albaricoque seco, tan vigorosamente desarrollar albaricoque. Tecnología de proceso profunda es una manera importante para resolver este problema.

Frutas y vegetales en polvo es un tipo de producto en polvo de frutas y verduras frescas por el método seco o mojado. Porque de su nutricion rica, deliciosa, fácil almacenamiento, fácil de llevar, fácil de mezclar y utilizar, ha sido favorecido por los estudiosos en casa y en el extranjero. En la actualidad, la investigación sobre las frutas y vegetales en polvo incluye principalmente jujube en polvo, polvo de patata violeta, loto de la nieve en polvo, polvo de calabaza, los kiwis en polvo, polvo de Pitaya y Western Azul polen, etc. La investigación sobre carne de albaricoque en polvo es menos.

Todo tipo de métodos tienen sus ventajas y desventajas. Es muy importante seleccionar la tecnología de secado adecuado para las características de calidad de frutas y vegetales en polvo. Sin embargo, no hay ningún informe sobre el microondas combinado la tecnología de albaricoque secado de la carne en polvo.

En este estudio, cuatro metodos de secado, el secado por microondas, secado por aire caliente, microondas de secado al vacio y microondas de convección de albaricoque secado, se utilizaron para preparar la carne en polvo. Los efectos de los métodos de secado sobre la composición nutricional, propiedades físicas y capacidad antioxidante de albaricoque en polvo de carne fueron investigados con el fin de proporcionar teoría para la preparación de productos de carne de alta calidad de albaricoque en polvo natural puro. Base.