

DOWNLOAD

Secado del Mango Aplicando Deshidratacion Osmotica Como Pretratamiento

By Juan Diego Zuluaga Naranjo

Ewe Editorial Acad MIA Espa Ola. Paperback. Book Condition: New. Paperback. 76 pages. Dimensions: 8.7in. x 5.9in. x 0.2in.Este estudio evalu la influencia del proceso (secado con aire caliente y deshidratacin osmtica a una concentracin del 40secado con aire caliente) y la temperatura de secado (60 y 70 C) sobre las caractersticas fisicas del mango Tommy Atkins. Los mtodos utilizados en este trabajo fueron: Humedad final, actividad de agua, fuerza de fractura (textura), color y rehidratacin. Adems, se elabor las curvas de cintica de secado para cada temperatura y cada pretratamiento. Los resultados confirman que el secado del mango sin pretratamiento a 70 C presenta una mayor velocidad de eliminacin de agua del interior de la fruta, menor humedad final (10. 2) y una baja actividad de agua (0. 362); pero, la fuerza de fractura final es alta (399. 8 N). Los pretratamientos con deshidratacin osmtica presentaron una menor velocidad en la eliminacin del agua del interior de la fruta durante el proceso de secado, una mayor humedad final (14 - 15) y una actividad de agua media (0. 612), pero su fuerza de fractura (115. 6 a 140. 8 N) es en promedio casi tres veces menor que...

READ ONLINE
[1010.98 KB
]

Reviews

The most effective ebook i at any time study. It can be writter in easy words and phrases and not difficult to understand. I am just pleased to let you know that this is the finest publication i have read within my individual lifestyle and could be he finest publication for at any time.

-- ***Tania Mosciski***

Simply no phrases to describe. It is amongst the most awesome pdf we have read through. Your life period will probably be transform as soon as you complete looking over this publication.

-- ***Torrance Skiles***