



DOWNLOAD



Secado del Mango Aplicando Deshidratación Osmótica 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 deshidratación osmótica a una concentración del 40% y secado con aire caliente a 60°C y 70 °C) sobre las características físicas del mango Tommy Atkins. Los métodos utilizados en este trabajo fueron: Humedad final, actividad de agua, fuerza de fractura (textura), color y rehidratación. Además, se elaboran las curvas de cinética 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 eliminación 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 deshidratación osmótica presentaron una menor velocidad en la eliminación 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
[4.17 MB]

Reviews

This book may be really worth a read through, and a lot better than other. It is really basic but excitement inside the 50% in the pdf. I realized this pdf from my dad and i encouraged this publication to learn.

-- **Curtis Bartell**

The book is straightforward in study better to comprehend. It is really simplistic but unexpected situations in the fifty percent of the ebook. Its been written in an exceptionally simple way which is simply after i finished reading through this ebook in which basically altered me, affect the way i really believe.

-- **Letha Corwin**