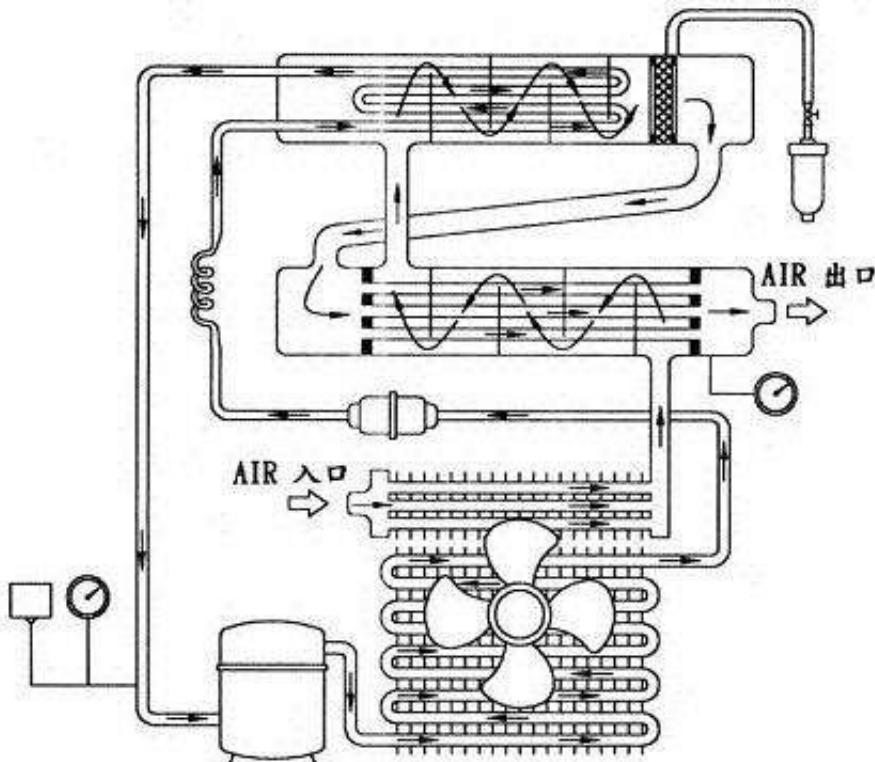


Estudio sobre el proceso de secado por microondas de algas marinas.

La planta de hojas moradas del género Amaranthaceae, como el rábano y las algas redondas, se puede convertir en una medicina tradicional china, que tiene el efecto de resolver la flema y suavizar, eliminar el calor y reponer el agua, nutrir el riñón y nutrir el corazón.



El contenido de proteínas comestibles de las algas marinas es generalmente del 24% al 28%, que es mucho más alto que el de las verduras comunes, y el cuerpo humano tiene más aminoácidos. Los aminoácidos constituyentes de la proteína laver, como la alanina, el ácido aspártico, el ácido glutámico, la glicina, la prolina, etc., tienen aminoácidos más neutros y ácidos, que no son característicos de todas las plantas vegetales terrestres.

[Secadora de microondas](#)

Los estudios farmacológicos han demostrado que ha mejorado la función inmune celular y humoral, la frecuencia cardíaca disminuida, la contractilidad miocárdica mejorada, anticoagulación, hipolipidemia, antitumoral, antienvjecimiento, antirradiación, reducción del recuento de leucocitos, disminución de la glucosa en sangre, lesión antihígado Y así sucesivamente. Las algas marinas son un importante alga roja cultivada a lo largo de la costa de China. No solo es deliciosa, sino también nutritiva. Los recursos de algas marinas de China son abundantes y existen muchos tipos, y el desarrollo de polisacáridos valiosos a partir de ellos tiene un gran futuro. [Máquina de secado y esterilización de alimentos por microondas.](#)

Con el fin de maximizar el valor nutricional de la fuente, mejorar la eficiencia de secado de la fuente y evitar el desperdicio de recursos, es especialmente importante estudiar el método de secado de la fuente. En la actualidad, el método de secado de algas marinas tiene métodos tales como el secado por aire caliente, el secado por microondas y el secado por congelación al vacío. Sin embargo, existen pocos informes sobre el secado de algas mediante la tecnología de secado por microondas. Por lo tanto, los parámetros del proceso de secado de las algas se estudiaron mediante la tecnología de secado por microondas. Se analizaron los efectos del espesor de la fuente, la potencia de microondas y el tiempo de microondas en el contenido de humedad de las algas. .

A través de la observación experimental y el análisis de datos, se determinó la combinación óptima de parámetros del proceso de secado por microondas de la fuente y se proporcionó la base científica favorable para la tecnología de secado por microondas en el campo del secado de productos agrícolas. En el experimento, la fuente húmeda se utilizó como materia prima, y las condiciones de extracción para garantizar la calidad del producto se obtuvieron mediante un método de prueba ortogonal, que proporcionó una valiosa referencia para mejorar la tecnología de procesamiento de la fuente.

A través de la prueba de factor único y la prueba ortogonal de la fuente, se prefieren los niveles de factores como la potencia de microondas, el espesor de la pila y el tiempo de microondas. Los resultados de los experimentos de optimización ortogonal L9 (34) muestran que los principales factores que afectan la tecnología de procesamiento de la fuente son la potencia de microondas y el tiempo de microondas, seguido del grosor de apilamiento. El esquema preferido es A3B3C1, es decir, el tiempo de microondas es de 12 minutos, el grosor de apilamiento es de 5 mm y la potencia de microondas es de 300 W. Bajo esta condición de microondas, la puntuación sensorial de la fuente fue de 93.2 y el contenido de humedad fue de 5.0%.

La tecnología de secado por congelación de microondas de algas marinas como producto del desarrollo interdisciplinario puede mantener su color, aroma y contenido de humedad durante el procesamiento de las algas marinas, y tiene una importancia importante en el almacenamiento. La tecnología de liofilización por microondas es fácil de controlar y de alta eficiencia, y tiene amplias perspectivas en la industria de procesamiento de alimentos.