

研究论文

微波干燥等对蕨菜干制的研究

朱正良,樊建,高雪松

(昆明理工大学生物与化学工程学院,云南 昆明 650224)

收稿日期 2002-2-20 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 鲜蕨菜经过微波、真空、热风、恒温4种干燥处理,测定不同干制工艺条件下不同时间蕨菜的重量及干燥结束时蕨菜中维生素C和Fe含量的变化,并进行复水比较试验。结果表明:60℃微波干燥蕨菜的干燥速率、复水性能均优于其它3种方法;同时,其营养损失较少,外观保持良好。

关键词 [蕨菜](#) [微波干燥](#) [复水](#)

分类号 [TS 255.5](#) [S 647](#)

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: 朱正良;樊建;高雪松

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDE\(683KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)

▶ [参考文献\[PDF\]](#)

▶ [参考文献](#)

服务与反馈

▶ [把本文推荐给朋友](#)

▶ [加入我的书架](#)

▶ [加入引用管理器](#)

▶ [引用本文](#)

▶ [Email Alert](#)

▶ [文章反馈](#)

▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

▶ [本刊中 包含“蕨菜”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [朱正良](#)

· [樊建](#)

· [高雪松](#)