

【作者】	李杰, 谢晶, 张珍
【单位】	上海水产大学食品学院, 上海
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	23
【发表页码】	10178-10181
【关键字】	食品; 冻结时间; 数值计算; 数值模拟
【摘要】	<p>食品冻结时间对速冻食品的质量和速冻过程的能耗有重要影响, 对其的预测, 有助于提高速冻食品品质和优化冻结装置设计。经分析归纳, 提出了3种预测食品冻结时间的方法: 简单公式法、数值模拟和人工神经网络法, 并就它们的定义、特点、优缺点、研究现状及应用范围作了较为详细的介绍与比较。总结得出: 简单公式法简单易掌握, 但精度较差且通用性不强; 数值模拟适用于绝大多数食品模型的求解且成本低, 目前被广为使用; 人工神经网络法则是对新的预测方法的探索实验, 也是对数值模拟的补充。因此, 应根据实际应用需要, 来选择合适的食品冻结时间预测方法。</p>
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭