

## تأثیر نحوه انجام فرآیند خشک کردن شلتوک بر رنگ برنج سفید حاصل از آن

مجید سلیمانی

کارشناس ارشد بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی دزفول

محمد شاهی

عضو هیأت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه صنعتی اصفهان

در این مطالعه، رقم دانه بلند بینام بارطوبت اولیه ۲۰/۶٪ بر پایه ترمورد استفاده قرار گرفت. جهت خشک کردن محصول، متغیرهای دمای هوای خشک کن (در پنج سطح ۳۰، ۴۰، ۵۰، ۶۰، و ۷۰ درجه سانتیگراد)، سرعت جریان هوای خشک کن (در دو سطح ۰/۵ و ۲ متر بر ثانیه) و رطوبت نهایی محصول (در دو سطح ۱۰/۵٪ و ۱۴٪ بر پایه تر) اعمال شد. نتایج نشان داد تغییرات متغیرهای مذکور، تأثیر مشخص و معنی داری بر رنگ (محور L در سیستم هانترلب) برنج سفید سالم ندارد. اما هنگامی که برنج سفید خارج شده از سفیدکن (حاوی خرده) مورد آزمون رنگ قرار گرفت مشخص شد نمونه هایی که حاوی درصد بیشتری برنج سفید خرد شده هستند سفیدتر می باشند بعبارتی افزایش دما و سرعت جریان هوای خشک کن و یا کاهش رطوبت نهایی شلتوک در سطوح مذکور، باعث کاهش راندمان برنج سفید سالم و افزایش شدت سفیدی (محور L در سیستم هانترلب) محصول خارج شده از دستگاه سفیدکن می شود. همچنین آزمون همبستگی نشان داد که همبستگی خوبی میان راندمان برنج سفید سالم و رنگ (محور L) برقرار است. ( $r = -/۹۱$ ).