

## Estado de investigación del secado de nueces (2)

Como un tipo de material agrícola que integra nutrición, medicina y economía, la investigación de la tecnología de [maquinaria de secado por microondas](#) es de gran importancia para el desarrollo de la industria de la nuez.

### [Secador de nueces](#)



El azúcar y el color de las nueces de macadamia durante el secado o la cocción. Se cree que la principal técnica de almacenamiento de macadamia es seca. Durante este proceso, el agua en las nueces se elimina efectivamente, lo que reduce la actividad de la enzima e inhibe la reacción química. En el interior de las tuercas; secado a baja temperatura, el contenido de azúcar de las nueces no tiene un efecto significativo en la calidad del producto, el secado a alta temperatura provocará la reacción de pardeamiento de las nueces; Las nueces maduras de forma incompleta tienen más azúcar que las nueces maduras altas.

El estudio también encontró que la tecnología de secado por microondas no causó mucho daño a la calidad de las nueces, el color y otras cualidades. En la tecnología de secado por microondas, los experimentos demuestran que la calidad de los productos de núcleo de nueces secadas por microondas se ve afectada por la potencia de microondas y el contenido de humedad inicial de las nueces.

Aire caliente: la tecnología de secado por microondas puede reducir efectivamente el tiempo de secado y acortar el ciclo de secado. A través de la detección de la calidad de los productos de nueces, se encontró que la calidad de las nueces obtenidas por la tecnología de secado por aire caliente por microondas no era significativamente diferente de la de los productos secos tradicionales. El contenido de humedad y la temperatura son los principales factores que afectan el almacenamiento estable a largo plazo de las nueces de macadamia.

En comparación con el método tradicional de secado con malla, el secado forzado del ventilador combinado con el aire caliente puede reducir efectivamente el tiempo de secado de las nueces de macadamia y mejorar la calidad de secado de las tuercas. El efecto del secado por microondas con temperatura controlada en el maní resolvió con éxito el problema de la calidad del secado del maní.

La investigación extranjera sobre tecnología de secado comenzó antes, y la escala de desarrollo es relativamente grande. Los campos de aplicación cubren todos los ámbitos de la vida. Un gran número de académicos extranjeros se dedican a la investigación y desarrollo de la tecnología de secado, y muchas compañías profesionales han estandarizado el equipo de secado. Sin embargo, la investigación sobre tecnología de secado en el campo de las nueces es extremadamente escasa, y la investigación se ha limitado a las nueces de macadamia, cacahuetes y nueces.

La investigación nacional sobre la tecnología de procesamiento de nueces comenzó a finales de los años setenta. Por una variedad de razones, el procesamiento de nueces, la tecnología de secado y el equipo se han roto. La investigación nacional sobre nueces se ha centrado en la selección, reproducción y cultivo de semillas. Los estudios sobre técnicas de secado de nueces también son escasos, con poca investigación sobre cultivos tradicionales como las castañas y las nueces, y menos literatura sobre otras técnicas de secado de nueces.

Problemas con el secado de nueces.

La investigación de China sobre la tecnología de procesamiento de nueces comenzó tarde y se desarrolló lentamente. Muchos lugares aún utilizan la tecnología de secado tradicional, que no puede adaptarse al desarrollo de la industria de nueces existente en China, como la cría, la cría y el cultivo, y no puede cumplir con el procesamiento adicional de los productos de nueces. Reclamación.

Falta de talento para estudiar la sequedad de la nuez.

Las nueces secas son un gran problema para los investigadores. Es urgente que un gran número de investigadores realicen investigaciones en profundidad sobre el secado de nueces y desarrollen procesos de secado y tecnologías adecuadas para las condiciones nacionales de China.

El equipo seco está desactualizado y carece de versatilidad.

El equipo de secado de nueces tiene un bajo contenido técnico, pequeña escala y no está lo suficientemente maduro. La mayoría de las nueces se secan principalmente por métodos tradicionales, que no solo tienen un largo ciclo de secado, sino que también afectan la calidad de las nueces. Hay muchos tipos de nueces y diferentes propiedades. La tecnología de secado existente carece de versatilidad y practicabilidad en el campo de la tuerca. La tecnología de secado tradicional produce frutos secos de baja calidad y de baja calidad. Necesita una mejora especial según las diferentes variedades de frutos secos. Diseño innovador.

## Perspectivas de futuro

Los frutos secos son cultivos económicos con alto valor nutricional y valor medicinal, que son favorecidos por los consumidores. En lo que respecta al gran mercado, China necesita una producción y procesamiento especializados a gran escala, basados en fábrica, y el desarrollo de tecnología de secado de nueces.

Fortalecer la innovación de la tecnología de secado.

Por un lado, aprendemos la tecnología avanzada de secado en el extranjero, mejoramos e innovamos sobre la base del estudio de las propiedades físicas y químicas de los frutos secos en China, y nos damos cuenta de la localización de la tecnología de secado. Por otro lado, debemos desarrollar activamente la tecnología de secado de nueces con derechos de propiedad intelectual independientes.

Aumentar los esfuerzos para desarrollar equipos de secado.

Reforzar la investigación sobre la teoría y el experimento de las características de secado de nueces y hacer que se desarrolle en la dirección de intensificación, inteligencia e integración, desarrollar sistemáticamente nuevos equipos de secado y promover el desarrollo vigoroso de la industria de secado de nueces.