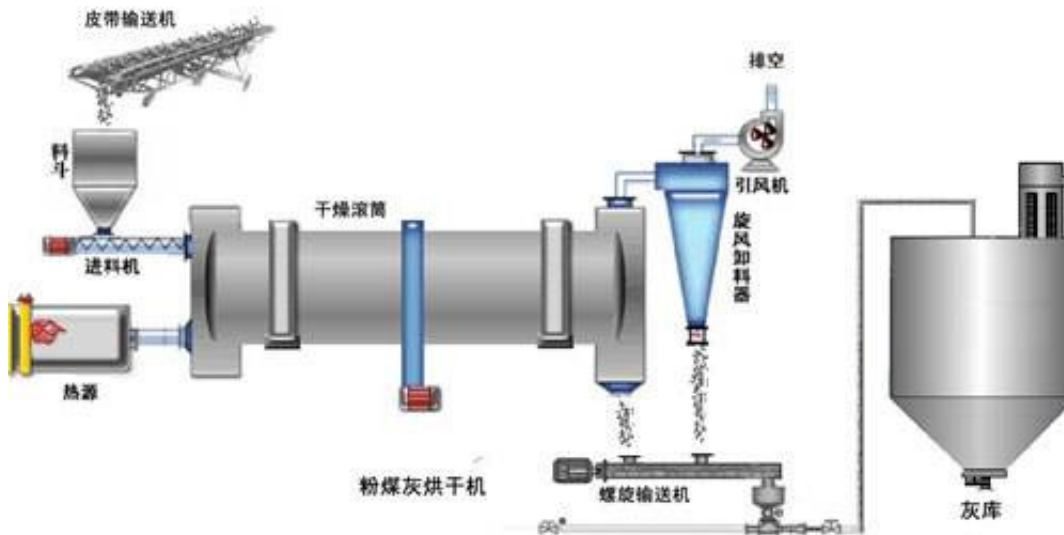


Estudio sobre microondas y secadora de fruta fresca.



Es la ventaja de los productos agrícolas de Ningxia, con el mismo efecto que la medicina y los alimentos, el yin nutritivo y el yang nutritivo. El contenido de vitamina C es 40 veces mayor que el de las manzanas, 28 veces más que el de las peras y 6 veces más que el de los duraznos frescos. Es casi tres veces más alto que el de los tomates ricos en vitamina C, especialmente el contenido de caroteno es más considerable. Sin embargo, la fruta fresca no es fácil de conservar y debe conservarse.

La nueva pared madura es delgada, fácil de romper y enmohecida, difícil de conservar, y es necesario hacer frutos secos a tiempo. El azúcar seco de fruta fresca es fácil de perder, fácil de pegar, nudo, etc., lo que afecta la calidad de apariencia de la fruta seca. Si la temperatura de secado es demasiado baja, la velocidad será lenta, lo que afectará la recolección y el procesamiento de la fruta fresca al día siguiente. Si la temperatura es demasiado alta, el contenido de nutrientes se perderá y la fruta fresca se quemará, lo que afectará la calidad del producto.

Máquinas y [equipos de secado por microondas](#) El secador de fruta fresca puede secar uvas, champiñones y diversos productos agrícolas de frutas, raíces, tallos y hojas, además de frutas secas.

1 horno [de microondas dryer](#) características de la estructura del secador de fruta fresca

Secador de fruta fresca para microondas (compuesto por sala de secado por microondas, tubería de aire caliente, estufa de chorro caliente. La estufa de calor utiliza gas natural o gas como combustible,

principalmente proporciona una fuente de calor para la habitación seca en día y noche nublada; principalmente se utiliza material de aislamiento exterior de la tubería de aire caliente) El aire caliente generado por el horno de aire caliente se introduce en la sala seca. El secador de fruta fresca con energía solar se conecta mediante una sala de secado a través de un conducto de aire caliente y una estufa de aire caliente.

La fruta seca seca es similar al rugby, con extremos extremadamente pequeños en ambos extremos. La longitud es de 6.2 a 18.2 mm, el diámetro es de 6.2 a 8.4 mm y aproximadamente 4000 partículas por kilogramo. El color es rojo oscuro, la superficie tiene arrugas irregulares, ligeramente brillantes, con un estigma elevado en la parte superior y un tallo de fruta blanca en la base. El aire es ligero, el sabor es dulce y el regusto es ligeramente amargo.

La cáscara es suave y delgada pero no está podrida. La pulpa es gruesa y no es grasosa, pero es pegajosa pero no pegajosa. Las semillas de color amarillo claro tienen entre 24 y 48 años en una forma plana de rugby, que es tan larga como 2.4 mm y tan ancha como 1.8 mm.

El contenido de polisacáridos en frutos secos fue de 0.039 mg / g, la betaína fue de aproximadamente 0.1%, el calcio fue de 107 mg / g, el hierro fue de 10.1 mg / g, el fósforo fue de 208 mg / g, y el contenido de agua fue inferior al 13%. , lípido 8,72%, azúcar reductor 34,83%, azúcar total 37,95%, que contiene vitamina A 277,06 UI / g, vitamina C 23,1%, tiamina 0,23 mg%, riboflavina 0.33 mg%, niacina 1,7 mg%, aún contiene una variedad de aminoácidos: leucina, isoleucina, fenilalanina, valina, tirosina, valina, alanina, glicina, lisina Ácido y ácido cloroso, también encontrado

Amina (Lyceamin) y trimetilglicina.

De la fruta, también se aislaron β -sitosterol, lanosterol y diosgenina. La cáscara contiene physin y jazmín. Cumple con los estándares básicos de calidad de las avellanas secas: las impurezas no deben superar el 1%, la humedad no debe superar el 13%, la ceniza no debe superar el 5,5%, la ceniza insoluble en ácido no debe superar el 0,5% y los extractos acuosos no deben ser inferiores al 38%.

Las propiedades medicinales son: frutos secos con forma de huso, ligeramente planos, con pequeñas marcas de tallos convexas en el vértice, marcas blancas de tallos en la base, de 6 a 18 mm de longitud, rojo brillante o rojo oscuro.