

مناسب ترین دمای خشک کردن فندق با پوست در استان گیلان

دمای ۶۰ درجه سانتی گراد برای خشک کردن فندق با پوست رقم گرد مناسب است. دکتر زهرا یوسفی، عضو هیات علمی گروه تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی استان گیلان، در تحقیق خود مناسب ترین دمای خشک کردن فندق در استان گیلان را مشخص نمود. با توجه به نتایج حاصل از این پژوهش، دمای ۶۰ درجه سانتیگراد برای خشک کردن فندق با پوست رقم گرد مناسب است. برای حفظ کیفیت فندق، نمونه های فندقی که در دمای هوای ۴۰، ۵۰ و ۶۰ درجه سانتی گراد خشک می شوند، نباید در انبار های سنتی نگهداری شوند. نتایج تحقیق مذکور نشان داد که مدت زمان خشک شدن در دمای ۶۰ درجه سانتی گراد، نسبت به دمای ۴۰ و ۵۰ درجه سانتی گراد، به ترتیب، ۳۴/۴۲ و ۲۰ درصد کمتر بود. روغن نمونه های فندق خشک شده در دمای ۶۰ درجه سانتی گراد، کمترین میانگین درصد اسیدیته و عدد پراکسید را نسبت به سایر نمونه ها داشتند.