

Công nghệ sấy mận bằng phương pháp chiếu tia hồng ngoại – mận thơm ngọt, mềm dẻo hơn

Để tìm hiểu về các máy sấy công nghiệp sử dụng tia hồng ngoại, trước tiên hãy cùng tìm hiểu về tia hồng ngoại. Tia hồng ngoại là các tia bức xạ điện từ có bước sóng dài hơn ánh sáng khả kiến (ánh sáng có thể nhìn thấy được bằng mắt thường), nhưng ngắn hơn tia vi sóng (sóng tần số siêu cao).

Chữ “hồng ngoại” trong đó có nghĩa là “ngoài màu đỏ”, màu đỏ là màu sắc có bước sóng dài nhất trong ánh sáng thường. Bước sóng của tia hồng ngoại nằm trong khoảng từ 700nm cho đến 1mm.

Người ta có thể sấy khô sản phẩm bằng các tia hồng ngoại vì tia hồng ngoại có tác dụng nhiệt. Lượng nhiệt sinh ra bởi các tia hồng ngoại này có thể thổi bay hơi ẩm, hoặc dư lượng nước tồn tại trong các loại thực phẩm.

Do đó, các máy sấy tia hồng ngoại là các máy sấy hoạt động dựa trên nguyên tắc sử dụng lượng nhiệt sinh ra từ các tia hồng ngoại để làm khô sản phẩm cần sấy.

Ngoài ra tia hồng ngoại còn có rất nhiều các ứng dụng khác trong đời sống con người như làm lò sưởi, làm các vật dụng gia đình sử dụng hồng ngoại như bếp hồng ngoại, hay làm bộ phận khiến tuyết tan chảy ở các vùng có nhiệt độ thấp.

Ứng dụng quan trọng nhất của tia hồng ngoại chính là để xác định nhiệt độ của các vật ở rất xa, nếu chúng là nguồn phát ra các tia nhiệt đo được. Ứng dụng này được sử dụng nhiều nhất trong kỹ thuật quân sự và trong các ngành công nghiệp như hàng không, sản xuất thiết bị cho xe cộ, máy móc khác...

Ưu Điểm Của Sấy Hồng Ngoại

Do đây là một trong những loại máy sấy có ứng dụng công nghệ cao nên chúng có hiệu quả trong những khía cạnh nhất định. Một sản phẩm được sấy bằng các máy sấy hồng ngoại thường có những ưu điểm như:

- *Sản phẩm thu được sau quá trình sấy khô bằng hồng ngoại có chất lượng không thay đổi so với trước khi sấy:* Hương thơm, vị ngon và hàm lượng vitamin hầu như được bảo toàn, nhất là đối với các sản phẩm sấy là thực phẩm, trái cây, hải sản và đồ ăn được.
- *Quá trình sấy không làm thức ăn bị nhiễm khuẩn:* Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm luôn ở mức rất cao.
- *Công nghệ sấy bằng tia hồng ngoại giúp rút ngắn thời gian sản xuất:* Do đó giúp tiết kiệm chi phí cho mỗi thành phẩm.
- *Phương pháp này hoàn toàn không có sự tác động của các chất xúc tác (hóa chất) đặc biệt:* Không gây ô nhiễm môi trường và không gây ảnh hưởng đến sức khỏe con người.
- *Tia hồng ngoại còn có khả năng tiêu diệt côn trùng và diệt trùng sản phẩm sấy:* Giúp đảm bảo chất lượng cho sản phẩm sấy.
- **Mận sấy bằng tia hồng ngoại** được sấy theo công nghệ cao từ những quả mận tươi chín có màu đỏ hồng, giá trị dinh dưỡng cao nhất gồm đường, chất béo, chất đạm, các loại vitamin B1, B2, B3, vitamin C, cùng các chất khoáng như Canxi, Magie, photpho, kali, natri, kẽm cần thiết cho cơ thể.



Mận đỏ sấy sử dụng nhiệt độ thấp trong buồng sấy hồng ngoại

Tác dụng của mận sấy bằng tia hồng ngoại.

- Cải thiện hệ tiêu hóa

Mận sấy lạnh chứa hàm lượng vitamin A, các vitamin nhóm B, sắt, magie, kali giúp cơ thể duy trì các chức năng hệ tiêu hóa, hạn chế đau bụng, táo bón

- Hỗ trợ thanh lọc máu

Mận sấy lạnh cung cấp chất xơ dồi dào, tăng cường khả năng chống vón cục tiểu cầu, cùng chất chống oxy hóa, hỗ trợ lọc máu, giảm nguy cơ đột quỵ, các vấn đề về tim mạch.

- Ngăn ngừa ung thư

Mận sấy lạnh chứa vitamin A, C cùng các chất chống oxy hóa, ức chế các gốc tự do, giảm nguy cơ ung thư.

- Tăng cường khả năng miễn dịch

Vitamin C trong mận sấy lạnh hỗ trợ tăng cường miễn dịch của cơ thể, chống lại sự phát triển của những căn bệnh viêm nhiễm thông thường như cảm, cúm, viêm họng,...

- Hỗ trợ giảm cân

Mận sấy lạnh nếu sử dụng để pha nước uống hàng ngày thì sẽ có tác dụng giảm cân rất tốt vì hàm lượng chất xơ cao, không chứa chất béo.



Mận là thực phẩm nhiều chất dinh dưỡng, là 1 vị thuốc trong Đông y

Mận sấy dẻo – Bài thuốc nhuận tràng hữu hiệu

Mận khô là loại hoa quả sấy dẻo có rất nhiều công dụng, được ví như những bài thuốc tự nhiên với lượng chất xơ, kali, vitamin A và đặc biệt là vitamin K. Vì thế khi ăn mận sấy dẻo thì bạn có thể cải thiện tốt đại tiện, chữa bệnh táo bón, ... mà không cần phải sử dụng những loại thuốc tây nữa.



Bên cạnh đó thì mận sấy dẻo còn chứa một loại khoáng chất đặc biệt mang tên là boron tốt cho xương và chống lại bệnh loãng xương gặp ở người cao tuổi.

Mận sấy dẻo Mộc Châu – Sản phẩm uy tín chất lượng

Sản phẩm Mận Mộc Châu sấy dẻo được nghiên cứu và phát triển bởi TS. Đinh Thị Hiền, khoa Công nghệ thực phẩm, Học Viện Nông Nghiệp Việt Nam sử dụng 100% các nguyên liệu tại địa phương. Quá trình chế biến không sử dụng các chất bảo quản, chất phụ gia nên luôn giữ được hương vị tự nhiên của mận cùng với vị đặc trưng của các loại nguyên liệu tại địa phương. Sản phẩm được chế biến theo công nghệ sấy hồng ngoại, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Thương hiệu Mận Mộc Châu sấy dẻo của TS. Đinh Thị Hiền, khoa Công nghệ thực phẩm, Học Viện Nông Nghiệp Việt Nam được phân phối độc quyền bởi **CÔNG TY CỔ PHẦN THIẾT BỊ VÀ CÔNG NGHỆ RUSE** đã và đang từng ngày khẳng định được chỗ đứng vững chắc trên thị trường và trong lòng người tiêu dùng.