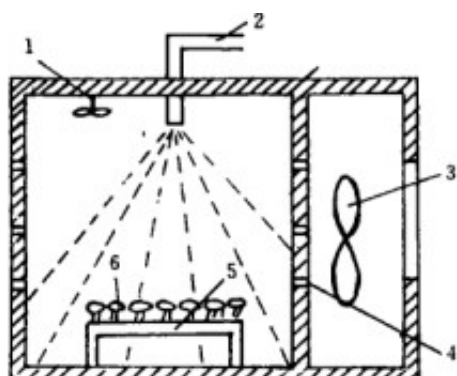


Efecto del secado por microondas en las características del polvo entero de jengibre

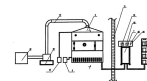


Resumen: El efecto de las condiciones de secado por microondas sobre el rendimiento, la calidad sensorial, la densidad aparente y la capacidad de hidratación del polvo de jengibre se estudió en un [equipo de secado por microondas](#). Los resultados mostraron que el polvo de jengibre obtenido en condiciones de secado por microondas de 480 W y 20 min tenía un alto rendimiento, buena calidad sensorial, la menor densidad aparente y una fuerte capacidad de hidratación.

Palabras clave: [secado con microondas de jengibre](#); Características de polvo de jengibre completo

Introducción

Gingé es una hierba perenne de la familia Zingiberaceae. El jengibre (*Zingiber Officinale* Roscoe) tiene rizomas gruesos y contiene ingredientes especiales como el aceite de jengibre volátil y el gingerol. El jengibre tiene un aroma especial y un sabor picante. No solo es uno de los condimentos importantes en la vida cotidiana de las personas, sino también una medicina



herbal china tradicional. Es uno de los productos especiales importantes en China.

Además, los extractos como el aceite de jengibre también son especias importantes en la industria alimentaria y se usan ampliamente en alimentos como los helados y los dulces. La administración oral de jengibre puede causar vasodilatación y excitación del sistema nervioso central, promover la circulación sanguínea, aumentar la presión arterial, aumentar la sudoración y regular la respiración, lo cual es bueno para el metabolismo. El jengibre puede estimular las terminaciones nerviosas en el tracto digestivo, causar motilidad gastrointestinal, aumentar la secreción de saliva, jugo gástrico y jugo digestivo intestinal, y desempeñar un papel en el fortalecimiento del bazo y el fortalecimiento del estómago, mejorando la resistencia a la enfermedad del cuerpo.

El jengibre contiene cetona de jengibre volátil y fenol de jengibre, que tiene la función de promover la circulación sanguínea, la congelación, la deshumidificación y la sudoración. El extracto puede antagonizar el antígeno de superficie del virus de la hepatitis B (HBsAg), el jengibre y la cetona y el jengibre ceteno contra varios patógenos. Tiene un fuerte efecto bactericida; mientras que el gingerol y el jengibre ceteno pueden matar el 100% de los caracoles o edulis, y pueden inhibir el estafilococo, la tricomoniasis vaginal y los dermatofitos.

En este experimento, se estudió el efecto del método de secado por microondas sobre las características del polvo entero de jengibre para explorar el método de secado rápido del polvo completo de jengibre, que proporcionó una referencia para la preparación a gran escala del polvo completo de jengibre.

En conclusión

El mejor proceso para secar microondas en polvo de jengibre entero es materia prima ?

limpieza ? lavado ? 480 W, 20 min secado por microondas ? rotura y tamizado ? producto terminado. El polvo de jengibre obtenido bajo la condición de tratamiento de secado por microondas tiene un alto rendimiento, buena calidad sensorial, la menor densidad aparente y una fuerte capacidad de hidratación, y la calidad final de todo el polvo de jengibre es mejor.