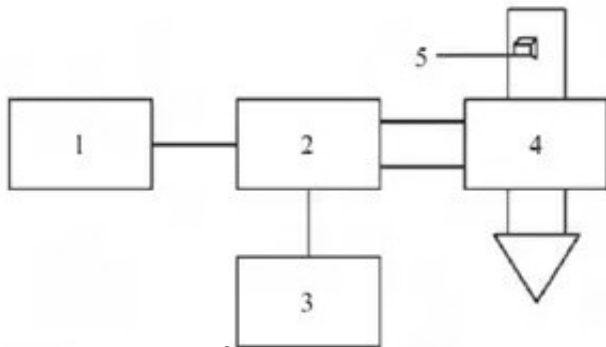


Tecnología de secado de brotes de bambú y su efecto en la calidad de brotes de bambú

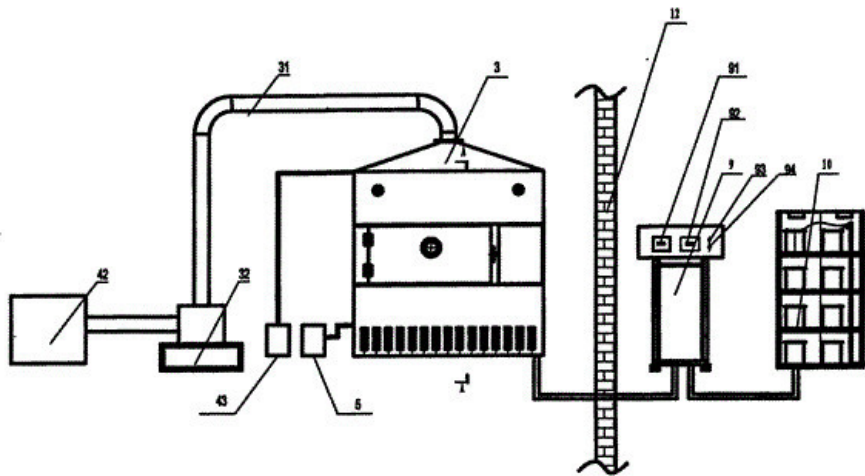


El brote de bambú es una verdura tradicional del bosque verde con abundante nutrición. El secado es uno de los principales métodos de procesamiento de los brotes de bambú. En este documento, la aplicación de equipos de secado por aire caliente, secado por congelación al vacío y [secado por microondas](#).

En el brote de bambú se resumió el secado, y también se discutieron los efectos de diferentes tecnologías de secado en el color, la textura, la composición de nutrientes y la rehidratación de los brotes de bambú. Se señalaron los problemas existentes en la investigación actual. La perspectiva de desarrollo de la tecnología de secado de brotes de bambú fue prospectada.

Palabras clave: [brote de bambú secado por microondas](#); tecnología de secado; calidad

Los brotes de bambú, también conocidos como brotes de bambú, brotes de bambú y embriones de bambú, son el nombre genérico de los brotes tiernos de muchas plantas en las Bambusoideae de Poaceae, que brotan del tallo subterráneo (látigo de bambú) del bambú. La parte comestible de los brotes de bambú representa aproximadamente el 27% del peso fresco, y debido a su bajo contenido en grasa, alto contenido de fibra dietética, rica en vitaminas y otros nutrientes, los brotes de bambú se convierten en un alimento favorito para los



consumidores.

Sin embargo, los brotes de bambú tienen un período de cosecha corto y poca resistencia al almacenamiento, y son propensos a la deshidratación y el envejecimiento poco después de la cosecha. Solo el 40% de los brotes de bambú producidos anualmente en China se utilizan para alimentos frescos y ventas de productos frescos, mientras que el 60% restante se utiliza para el procesamiento. Existen muchos métodos de procesamiento para los brotes de bambú, como hervir, secar, enlatar y fermentar. El secado y deshidratación es un método común en el procesamiento de frutas y verduras. En la actualidad, el secado por aire caliente, el secado por congelación al vacío y el secado por microondas son los principales métodos utilizados para la deshidratación y el secado de frutas y verduras.

La tecnología de secado es uno de los métodos de conservación más importantes de los brotes de bambú. Con el desarrollo de la sociedad, la demanda de la gente por la cantidad y calidad de los brotes de bambú es cada vez mayor. El secado tradicional con aire caliente ya no puede satisfacer las necesidades de la vida de las personas. En los métodos de secado de brotes de bambú, además del secado por aire caliente, hay secado por congelación al vacío, secado combinado, etc.

Hay muchos tipos de brotes de bambú, y la tecnología de secado de diferentes brotes de bambú no es la misma. Por lo tanto, es necesario optimizar los parámetros del proceso de secado y los puntos de conversión de agua para lograr el mejor efecto de secado. En segundo lugar, la mejora de los equipos de secado multifuncionales, con el desarrollo de la ciencia y la tecnología, todos los tipos de equipos de secado mejoran y optimizan constantemente. Sin embargo, hay pocos equipos de secado multifuncionales, por lo que esta es la dirección futura del desarrollo. Finalmente, la automatización del proceso de secado combinado. Sobre la base

de determinar el proceso de secado óptimo, realizar la producción automática no solo puede reducir el costo, sino también aumentar la producción.