

RESUMEN

Autor **Ludeña Gutiérrez, A.L.**
Autor **Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru).**
corporativo **Facultad de Industrias Alimentarias**
Título **Secado del culantro (*Coriandrum sativum*) por secado solar,
tunel o aire caliente y liofilización**
Impreso Lima : UNALM, 1990

Copias

Ubicación

Código

Estado

Sala Tesis

TX609. L8 - T c.3

USO EN SALA

Descripción 107 p. : Ilus.,
gráf., 52 ref.

Tesis Tesis (Ing Ind
Alimentarias)

Bibliografía Facultad :
Industrias
Alimentarias

Sumario Sumario (Es)

Materia **CILANTRO**
SECADO
NATURAL
SECADO POR
AIRE
CALIENTE
LIOFILIZACION
ESPECIAS
PERU
CULANTRO

Nº PE1990000002 B

estándar / M EUVZ Q02

Se realizó un estudio de tres tipos de secado por: liofilización, túnel y haciendo uso de un secador solar para el culantro (*Coriandrum sativum*). Se trabajó con hojas y tallos de este producto.

En la deshidratación por liofilización, se congeló a una temperatura de -42.5°C , con presión de vacío de 0.2 mmHg y a la temperatura de 66°C de secado.

En la deshidratación por aire caliente se aplicaron temperaturas de secado de 40, 50 y 56°C con una humedad de 10% y 3 m/s de velocidad del aire.

En el secador solar, se seleccionó un secador de viento, protegido con polietileno para evitar la contaminación de toda índole en el culantro. Se trabajó a 40 cm y 70 cm de altura en la entrada de aire al secador solar; luego estos resultados se compararon con los obtenidos por el secado del culantro expuesto a la radiación directa.

Los resultados óptimos obtenidos en el siguiente orden son: culantro liofilizado con 19.3 horas del liofilizado, llegándose a una humedad residual de 5.37% (b.s.). Culantro secado por aire caliente con 2 horas de secado a condiciones

del aire de: 50°C de temperatura, 10% de humedad relativa y 3 m/s de velocidad, llegándose a una humedad final de 12.05% (b.s.). Culantro deshidratado, utilizando el secador solar, a 70 cm de altura en la abertura de la entrada del aire, cubierto con plástico transparente la cámara de secado, se llegó a una humedad final de 13.42% (b.s.).

En el culantro deshidratado por exposición directa al sol, tuvo mayor velocidad de secado que el culantro deshidratado mediante el uso del secador solar; además tuvo las mismas preferencias por el panel degustador.

Se llegó a una humedad final de 12.36% (b.s.). Esta muestra quedó descalificada por su mayor contenido microbiano aunque aceptable dentro de los límites de consumo.