

عنوان مقاله:

بررسی اثر خشک کردن مقدماتی پوشش خوراکی دما و زمان بر میزان جذب روغن در حلقه های پیاز

محل انتشار:

دومین همایش ملی مهندسی و مدیریت کشاورزی، محیط زیست و منابع طبیعی پایدار (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

یگانه مشعوفی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار گروه علوم و صنایع غذایی سبزوار ایران

مسعود شفافی زنوزیان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار گروه علوم و صنایع غذایی سبزوار ایران

محمد آرمین - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار گروه علوم و صنایع غذایی سبزوار ایران

خلاصه مقاله:

امروزه تمایل به تولید و مصرف محصولات کم چرب یا عاری از چربی افزایش یافته است. خشک کردن مقدماتی محصول یکی از روشهای کاهش جذب روغن در محصولات سرخ شده میباشد در این پژوهش اثر خشک کردن مقدماتی دردمای 70 درجه اندازه گیری میشود. پوشش دهی غذا یک راه حل مناسب برای کاهش جذب روغن در حلقه های پیاز میباشد. در این پژوهش، پوشش دهی با مواد هیدروکلوئیدی مختلف بر میزان جذب و خواص کیفی حلقه های پیاز بررسی شد. در این تحقیق تاثیر پیش تیمارهای مختلف (پوشش دهی با ترکیبات هیدروکلوئیدی)؛ زمان (1 و 3 دقیقه) و دمای سرخ کردن (160 و 180 درجه سانتیگراد) بر روی کاهش جذب روغن و افزایش راندمان سرخ کردن پیاز سرخ شده بررسی شد.

کلمات کلیدی:

حلقه های پیاز، خشک کردن مقدماتی، پوششهای هیدروکلوئیدی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/357699>

