

عنوان مقاله:

بررسی عوامل موثر بر جذب روغن در چیپس سیب زمینی و راه های کاهش آن

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

سیده ریحانه افشارنیا - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

مریم سمیعی - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

خلاصه مقاله:

غذا های سرخ شده به ویژه سیب زمینی سرخ شده دارای طرفداران بسیاری است، اما نکته حائز اهمیت این است که این فراورده به دلیل مقدار روغن بالا و به دنبال آن شاخص گلیسمی بالا میتواند خطر عواقب سوء بر سلامتی مانند چاقی، فشار خون بالا، بیماری های قلبی و... را افزایش دهد. از این رو در این مطالعه، مکانیسم جذب روغن، عوامل موثر بر جذب روغن و راه های کاهش جذب آن در چیپس سیب زمینی مورد بررسی قرار می گیرد. از عوامل موثر بر جذب روغن میتوان به اندازه منافذ، زمان و دمای سرخ کردن و ضخامت نمونه ها اشاره کرد، علاوه بر این روش های زیادی برای کاهش مقدار روغن غذا های سرخ شده شامل تنظیم شرایط سرخ کردن، پیش تیمار ها، استفاده از پوشش ها و نیز استفاده از روش های جدید جایگزین سرخ کردن وجود دارد.

کلمات کلیدی:

چیپس سیب زمینی، کاهش جذب روغن، کاهش چربی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1183133>

