

عنوان مقاله:

تاثیر پوشش ژل آلوه و کنسانتره پروتئین آب پنیر بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی فیله مرغ سرخ شده

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 17، شماره 4 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

خدیجه سادات طباطبایی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد اصفهان (خوراسگان)، اصفهان، ایران.

محمد فاضل - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد اصفهان (خوراسگان)، اصفهان، ایران.

خلاصه مقاله:

با رشد آگاهی مصرف کنندگان تقاضا برای محصولات غذایی با بافت، طعم و مزه یکسان اما با کالری و محتوای چربی پایین تر افزایش یافته است. از این جهت استفاده از روش های برای کاهش جذب روغن ضمن حفظ ویژگی های مطلوب امری ضروری به نظر می رسد. در این پژوهش پوشش های هیدروکلوئیدی شامل ژل آلوه و ۵/۷ درصد (w/v) برای پوشش دهی مرغ طی فرآیند سرخ کردن عمیق در روغن آفتابگردان در دمای ۱۴۰ درجه سانتی گراد در سه زمان ۶، ۸ و ۱۰ دقیقه مورد استفاده قرار گرفت. خصوصیات فیزیکی شیمیایی مورد اندازه گیری در نمونه های سرخ شده شامل درصد جذب پوشش، افت وزن، محتوای رطوبت، جذب روغن، آزمون بافت سنجی و میزان تغییر رنگ بود. نتایج نشان داد نمونه های پوشش دهی شده به دلیل افزایش ویسکوزیته محلول پوششی، جذب محلول پوششی و در نتیجه جذب پودر سوخاری را نسبت به نمونه بدون پوشش افزایش دادند. پوشش دهی با مواد هیدروکلوئیدی براساس خاصیت سدکنندگی مانع از خروج رطوبت شد و به دنبال آن افت وزن کاهش و با توجه به ارتباط معکوس میان محتوای آب و روغن میزان جذب روغن کاهش یافت. از بین پوشش های مورد مطالعه بیشترین میزان حفظ رطوبت و کمترین میزان جذب روغن مربوط به نمونه پوشش دهی شده با ۵/۴ درصد آلوه و ۵/۷ درصد WPC بود. با افزایش غلظت آلوه و WPC با افزایش غلظت WPC میزان سفتی نمونه ها افزایش یافت. افزایش زمان سرخ کردن سبب کاهش رطوبت و افزایش جذب روغن، افت وزن و سفتی نمونه ها شد. پوشش دهی سبب کاهش میزان روشنایی و قرمزی (*a) و افزایش زردی (*b) و اندیس قهوه ای شدن شد و با افزایش زمان رنگ محصول تیره تر شد که با واکنش مایلارد همبستگی داشت. در مجموع می توان نتیجه گیری کرد که پوشش دهی با ژل آلوه و WPC بر بهبود خصوصیات فیزیکی شیمیایی گوشت مرغ سرخ شده موثر است.

کلمات کلیدی:

مرغ، سرخ کردن عمیق، پوشش دهی، آلوه ورا، کنسانتره پروتئین آب پنیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1271863>

