

عنوان مقاله:

بررسی تغییرات فیزیکی و شیمیایی مارگارین سرخ کردنی مایع پس از حرارت دهی در دفعات متوالی

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 8، شماره 4 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مریم آذری فر - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

محمدحسین حدادخداپرست - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

امیرحسین الهامی راد - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

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

خلاصه مقاله:

با توجه به اینکه بسیاری از مردم طعم کره را دوست داشته و بسیاری مواقع ترجیح می دهند از کره به عنوان چربی برای سرخ کردن مواد غذایی استفاده کنند در صورتی که این ماده مقاومت کافی در مقابل حرارت دهی را نداشته و نقطه دود پایین دارد و سریع تجزیه می شود. با در نظر گرفتن این مورد و همچنین نیاز به کار بیشتر بر روی فرمولاسیون هایی با مقاومت بالا در فرایندهای سرخ کردن در پی انجام این تحقیق برآمدم. در این پژوهش فاکتورهای مورد آزمایش عبارت بودند از نوع مارگارین (اثر متقابل نوع روغن موجود در فاز روغنی (پالم سوپر اولئین - کنولا نیمه هیدروژنه - مخلوط پالم سوپر اولئین و کنولا نیمه هیدروژنه به نسبت ۵۰-۵۰ و کنولا مایع) و میزان رطوبت های مختلف (۱۶ - ۸ - ۴ درصد) به عنوان فاکتور اول و مدت حرارت دهی به عنوان فاکتور دوم. بر روی هر مارگارینی ۳ مرحله تست سرخ شدن صورت گرفت و پس از هر مرحله نمونه هایی برای اندازه گیری میزان اسیدیته، رنگ، ترکیبات قطبی از کل امولسیون جدا گردید. نتایج نشان داد که مارگارین با فاز روغنی پالم سوپر اولئین مقاومت اکسایشی بالاتری داشت. همچنین طول مدت حرارت دهی دارای اثر معنی داری بر روی متغیر ها بود، تمامی مارگارین های فرموله شده پس از حرارت دهی هنوز به حد غیرقابل استفاده یا دورریز نرسیده بودند.

کلمات کلیدی:

مارگارین مایع، روغن سرخ کردنی، ترکیبات قطبی، امولسیفایر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1354963>

