

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیت پس دادن روغن در انواع پنیر پیتزا و پروسس

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

رضا حاجی محمدی فریمانی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

هما مقیمی - دانشجویان کارشناسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

نجمه حسینیان - دانشجویان کارشناسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

یکی از خصوصیات کیفی پنیر پیتزا خصوصیتی موسوم به پس دادن روغن 1 می باشد. این خصوصیت پس از طبخ پنیر به عنوان مثال در تهیه پیتزا قابل بررسی می باشد و عبارتست از: جدا شدن چربی مایع از پیکره پنیر ذوب شده به صورت ذرات روغن به خصوص در سطح پنیر. از آنجایی که فقدان یا بیش از حد بودن پدیده پس دادن روغن بر سایر خصوصیات نظیر رنگ، طعم، احساس دهانی و حتی قضاوت افراد بخصوص نزد افرادی که نسبت به رژیم غذایی خود حساس می باشند، تاثیر می گذارد. بررسی و تعیین میزان آن ضروری به نظر می رسد. متأسفانه استاندارد فعلی مربوط به این نوع محصولات هیچ اشاره ای به این پدیده و روش اندازه گیری آن نکرده است. در این تحقیق با استفاده از فناوری پردازش تصویری سه نمونه از محصولات موجود در بازار مورد بررسی قرار گرفت و توانایی این روش در تعیین میزان روغن پس داده و ایجاد تمایز بین نمونه ها به اثبات رسید

کلمات کلیدی:

پنیر پیتزا، پس دادن روغن، پردازش تصویری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140448>

