

## عنوان مقاله:

مروری بر تاثیر شرایط خلاء بر جذب روغن در مواد غذایی سرخ شده

## محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

مأده حسینخانی آبادچی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی، مشهد

رضا فرهوش - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی شیمی مواد غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی، مشهد

## خلاصه مقاله:

امروزه، الگوی مصرف غذا در جهان همسو با تغییرات اجتماعی و فرهنگی در حال دگرگونی است؛ بدینگونه که تقاضا برای مصرف غذاهای آماده به دلیل ویژگی های حسی مطلوب رو به افزایش است. فرآورده های نیم سرخ شده و/یا کاملا سرخ شده یکی از اجزای غیر قابل انکار وعده های غذایی هستند. از بین روش های سنتی، غوطه وری در شرایط اتمسفری (ADFF) یکی از روش های سنتی و متداول در آماده سازی مواد غذایی می باشد که در دماهای بالا و تحت فشار محیط انجام می گیرد. چنین فرآیندهای حرارتی اعمال شده اگر چه با غیر فعال کردن آنزیم های نامطلوب و میکرو ارگانیسم های مضر سبب افزایش ماندگاری این محصولات می شوند؛ ولی مقدار روغن جذب شده به عنوان یکی از ویژگی های کیفی، مضاف بر وجه اقتصادی برای تولیدکنندگان، از منظر سلامتی همچون عوامل چاقی و شیوع برخی بیماری های مزمن (دیابت، افزایش کلسترول و فشار خون، بیماری های قلبی-عروقی و برخی از سرطان ها) از موضوعات چالش برانگیز تحقیقاتی در حوزه صنایع غذایی می باشد که با رشد آگاهی مصرف کنندگان، تقاضا برای محصولات با میزان روغن جذب شده قابل قبول، قابل کنترل می باشد. سرخ کردن تحت خلاء (VDFF) به عنوان فن آوری نوین در شرایط عملیاتی دماهای پایین و حضور کمتر اکسیژن می تواند موجب کاهش جذب روغن و همچنین، بهبود ویژگی های کیفی (فیزیکی و حرارتی) در طی فرآیند سرخ کردن شود.

## کلمات کلیدی:

محصولات سرخ شده، سرخ کردن اتمسفری، سرخ کردن در شرایط خلاء.

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413624>

