

عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های ژلاتین پای مرغ بدست آمده با روشهای خشک کردن انجمادی و خشک کردن با آون تحت خلاء

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

سیما نعمت زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ساری

رضا فرهمندفر - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ساری

رضا اسماعیل زاده کناری - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ساری

جمشید فرمانی - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ساری

مریم اثنی عشری - دانش آموخته دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ساری

خلاصه مقاله:

این مطالعه به بررسی اثرات روشهای مختلف خشک کردن (آون تحت خلاء در مقابل خشک کن انجمادی) بر خصوصیات فیزیکیوشیمیایی ژلاتین پای مرغ پرداخته است و نتایج نشان داد که نمونه های پای مرغ خشک شده در خلاء بازده ژلاتین بیشتری (۰۷/۹ درصد) نسبت به نمونه های خشک شده انجمادی (۵۰/۷ درصد) نشان داد. تجزیه و تحلیل خواص حرارتی نشان داد که خشک کن انجمادی دارای دمای ذوب بالاتری بود. خشک کن انجمادی ویسکوزیته بالاتری (۵۷/۶) رانسبت خلاء (۱۲/۳) و همچنین استحکام ژل بیشتری (۵/۲۶۲) را در مقابل خلاء (۵/۱۴۱) نشان داد. نمونه های خشک شده در آون تحت خلاء ظرفیت اتصال چربی بیشتری (۷۵/۴) و و ظرفیت نگهداری آب کمتر (۵/۱) در مقابل خشک کن انجمادی نشان داد.

کلمات کلیدی:

ویسکوزیته، ژلاتین پای مرغ، استحکام ژل، خواص حرارتی، بازده ژلاتین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413660>

