

## عنوان مقاله:

اثر روکش هیدروکلوئید در کاهش ضریب انتقال حرارت در فرآورده‌های سرخ شده

## محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

نینا دلیری - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

اصغر خسروشاهی - اعضای هیئت علمی دانشگاه ارومیه

زینالی

محمد علیزاده

## خلاصه مقاله:

اثر روکش هیدروکلوئید ماتریکس غذا در انتقال حرارت تاکنون بررسی نشده است علاوه براین بیشتر مطالعات مربوط به نتایج نهایی میزان جذب روغن می باشد و ارتباط بین انتقال حرارت و جرم با دریافت روغن مشخص نشده است که دراین مقاله اثر روکش هیدروکلوئید صمغ ژلان و گوار درانتقال حرارت و درطول فرایند سرخ کردن و ارتباط آن با دریافت روغن بررسی شده است. این تیمار باعث کاهش دریافت روغن و نیز ضریب انتقال حرارت می شود که این کاهش با افزایش غلظت هیدروکلوئید افزایش می یابد دریافت روغن با ضریب انتقال حرارت ارتباط چند جمله ای دارد  $R^2 < 0.99$  و انتقال حرارت سریع باعث افزایش میزان جذب روغن در نمونه های سرخ شده می شود.

## کلمات کلیدی:

Hydrocolloids , Frying Foods , oil uptake

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149007>

