

عنوان مقاله:

کاهش آکريل آميد در فراورده های سيب زميني با استفاده از آنتی اکسیدان برگ بامبو

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

لیلا صداقت بروجنی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

آکريل آميد طی دوره واکنش ميلارد در غذاهای غنی از کربوهیدرات قندهای احیا کننده و حاوی پروتئین کم آسپارژین آزاد که در دماهای بالا فراوری شده باشند تشکیل میشود چپیسهای سيب زميني و فرنج فرايزرها عمده محصولات حاوی این ترکیب هستند لذا هدف از این سمینار بررسی کاهش آکريل آميد در فراورده های سيب زميني می باشد یکی از موثرترین و طبیعی ترین راهکارها اضافه کردن آنتی اکسیدان برگ بامبو می باشد نتایج نشان داد که تقریباً 74/1% و 76/1% از آکريل آميد در چپیس سيب زميني و فرنج فرايزرها وقتی که برگ بامبو به مقدار 0/1% و 0/01% به ترتیب اضافه شده کاهش یافته بود بیشترین مقدار ممانعت کنندگی وقتی به دست آمده بود که زمان شناور سازی 60 ثانیه طراحی شده بود نتایج ارزیابی حسی نشان داد وقتی که مقدار اضافه شده برگ بامبو وزنی / درصد وزنی بود تردی و طعم فرنج فرايزرها و چپیس سيب زميني فراوری شده به وسیله محلول برگ بامبو اختلاف قابل توجهی در مقایسه با بافت سيب زميني طبیعی نداشت.

کلمات کلیدی:

کاهش - آکريل آميد فراورده سيب زميني - آنتی اکسیدان - برگ بامبو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150003>

