

عنوان مقاله:

سرخ کردن چیپس میوه و سبزیجات تحت شرایط خلأ

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

زهره رنجبر - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

طوبی رنجبر - کارشناس زیست شناسی

خلاصه مقاله:

سرخ کردن تحت خلأ تکنولوژی امیدبخشی است که ممکن است برای تولید میان وعده های جدید از قبیل چیپس میوه و سبزیجات انتخاب و انتظارات کیفی و سلامتی مورد نظر مصرف کننده و تولید کننده را برآورد کند از جمله مزایای این روش کاهش اثرات نامطلوب روغن حفظ رنگ و طعم طبیعی کاهش محتوای آکریلامید و حفظ ترکیبات غذایی نمونه های سرخ شده تحت شرایط خلأ و دمای 60 درجه سانتی گراد درافت رطوبت برابر و بازه زمانی یکسان روغن کمتری جذب و میزان نیروی کمتری نسبت به نمونه های سرخ شده با فشار اتمسفر برای شکست نیاز دارد و از نظر تردی نمونه بهتری محسوب می شوند سرخ کردن تحت خلأ و دمای 60 درجه سانتیگراد حفظ رنگ محصول بهتر است.

کلمات کلیدی:

سرخ کردن - خلأ - جذب روغن - تردی و حفظ رنگ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150026>

