

## عنوان مقاله:

تأثیر هیدروکلوئیدها بر کاهش جذب روغن در مواد غذایی سرخ شده

## محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

گیسو ملکی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی س

جعفر میلانی - استادیار گروه صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی ساری

## خلاصه مقاله:

بسیاری از ترکیبات و افزودنی ها در بهبود غذاهای سرخ شده کاربرد دارند، اما هیدروکلوئیدها در سال های اخیر بسیار مورد توجه قرار گرفته اند. هیدروکلوئیدها به دو صورت در جلوگیری از جذب روغن اضافی مورد استفاده قرار می گیرند: (1) ایجاد پوشش نازکی روی ماده غذایی (2) اضافه شدن به خمیری که قبل از سرخ کردن روی قطعات ماده غذایی قرار می گیرد. این مقاله مروری است بر تأثیر هیدروکلوئیدها در کاهش جذب روغن در غذاهای سرخ شده

## کلمات کلیدی:

هیدروکلوئید، جذب روغن، غذای سرخ شده

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150143>

