

عنوان مقاله:

کاهش جذب روغن در سیب زمینی نیمه آماده با استفاده از پوشش های خوراکی بر پایه نشاسته سیب زمینی

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

رامین باقری - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آ

لیلا گلستان - استادیار و عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

یحیی مقصدلو

سیداحمد شهیدی یاساقی

خلاصه مقاله:

در این پژوهش از دو نوع پوشش که از نشاسته خام و اکسید شده سیب زمینی در غلظت های 5 و 11 درصد تهیه شده بودند، برای کاهش جذب چربی در خلال های سیب زمینی استفاده شد. از گلیسرول به عنوان پلاستی سایزر با نسبت 01 به 21 و 51 به 51) نشاسته گلیسرول(، برای تهیه پوشش ها استفاده شد. خلال ها به مدت 1 دقیقه در پوشش ها غوطه ور شده و پس از خشک کردن -پوشش روی خلال در آون، در دمای 171 درجه سانتی گراد و در مدت 6 دقیقه، با سرخ کن خانگی سرخ شدند. خلال های پوشش داده نشده به عنوان نمونه شاهد در نظر گرفته شدند. آنالیزهای چربی و رطوبت نشان داد که رابطه مستقیمی بین میزان چربی و از دست رفتن رطوبت در خلال ها وجود دارد. نتایج نشان داد که خلال های پوشش داده شده با نشاسته اکسید شده در غلظت 11 درصد و نسبت نشاسته و گلیسرول 01 به 21، بالاترین میزان رطوبت و کمترین میزان جذب روغن را نشان دادند. و کمترین میزان رطوبت و بیشترین میزان جذب روغن مربوط به خلال های تهیه شده از نشاسته اکسید شده با غلظت 5 درصد و میزان نشاسته به گلیسرول 51 به 51 بود. در آزمون بافت و آزمون های حسی هم خلال های پوشش داده شده با نشاسته اکسید شده با غلظت 11 درصد و نسبت نشاسته به گلیسرول 01 به 21 خصوصیات مطلوبتری در مقایسه با سایر نمونه ها نشان دادند. نتایج این پژوهش نشان داد که استفاده از پوشش های نشاسته اکسید شده تاثیر بیشتری در کاهش جذب چربی و افزایش محتوی رطوبتی نسبت به پوشش های نشاسته خام داشت و آنالیز آماری هم نشان داد که این اختلافات معنی دار می باشد

کلمات کلیدی:

نشاسته خام، نشاسته اکسید شده، خلال سیب زمینی، پوشش، سرخ کردن عمیق

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177772>

