

عنوان مقاله:

بررسی اثر افزودن ایزوله پروتئین سویا و تغییر اندازه ذرات آرد سوخاری بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی ناگت مرغ

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 16، شماره 5 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

مریم سادات ستوده - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان، اصفهان، ایران.

نقیسه سلطانی زاده - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان، اصفهان، ایران.

خلاصه مقاله:

هدف از این پژوهش بررسی نقش اندازه ذرات آرد سوخاری و اثر افزودن ایزوله پروتئین سویا به آرد سوخاری و خمیرآبه بر ویژگی های ناگت مرغ بود. آرد سوخاری در سه اندازه ریز، متوسط و درشت تهیه شد. سپس ۳ درصد ایزوله پروتئین سویا به طور جداگانه یک بار به آرد سوخاری با اندازه ذرات متفاوت و یک بار به خمیرآبه افزوده شد و در تهیه ناگت مورد استفاده قرار گرفت. در نهایت، مقدار جذب آرد سوخاری، میزان رطوبت، افت پخت، تخلخل، جذب روغن، رنگ و ویژگی های بافتی ناگت های مرغ مورد ارزیابی قرار گرفت. براساس نتایج به دست آمده ناگت های مرغ پوشش داده شده با ذرات آرد سوخاری ریز، بیشترین محتوی رطوبت و کمترین تخلخل و جذب روغن را داشتند. استفاده از ایزوله پروتئین سویا در خمیرآبه تغییرات قابل توجهی در خصوصیات بافتی ایجاد کرد اما تاثیر معنی داری بر رنگ نداشت. این در حالی است که افزودن ایزوله پروتئین سویا به آرد سوخاری اثر معنی دار بیشتری در نگهداری رطوبت و کاهش افت پخت، تخلخل و جذب روغن نشان داد. همچنین براساس نتایج به دست آمده افزودن ایزوله پروتئین سویا به آرد سوخاری تاثیر معنی داری در کاهش جذب روغن و بهبود ویژگی های ناگت مرغ نسبت به افزودن این ترکیب به خمیرآبه داشت. به طور کلی استفاده از آرد سوخاری ریز که دارای ۳ درصد ایزوله پروتئین سویا است می تواند نقش قابل توجهی در بهبود ویژگی های کیفی و تغذیه ای ناگت مرغ داشته باشد.

کلمات کلیدی:

ایزوله پروتئین سویا، ناگت مرغ، آرد سوخاری، لایه خمیرآبه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1785554>

