

عنوان مقاله:

امکان تولید چیپس سیب زمینی با روش خشک کردن

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 1، شماره 2 (سال: 1383)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

خلاصه مقاله:

در این پژوهش با توجه به زیانهای بهداشتی و تغذیه ای چیپس سیب زمینی سرخ شده، امکان حذف مرحله سرخ کردن در فرایند تولید آن، بررسی گشت. نتایج حاصل از روشهای مختلف تولید نشان دادند روش خشک کردن می تواند روش مناسبی برای این منظور باشد. برای تولید چیپس سیب زمینی، استفاده از گونه های حاوی بیش از ۱۸ درصد ماده خشک و انجام عمل آنزیم بری همراه با سایر فرایندهای مقدماتی ضروری است. برای انجام کار، برگه های سیب زمینی داخل خشک کن قرار گرفت. پس از خشک شدن به نسبتهای صفر، ۵ و ۱۰ درصد روغن به حالت سرد و گرم (۷۵-۸۰) روی آنها افشانه شد. نمونه های تولیدی، از نظر ویژگیهای شیمیایی و حسی با نمونه شاهد مقایسه شد. تجزیه و تحلیل نتایج با استفاده از جدول فریدمن نشان داد از نظر رتبه بندی و ارجحیت هیچگونه تفاوت معناداری بین نمونه های تولیدی و شاهد وجود ندارد. در ضمن، ویژگیهای مثبت نمونه های آزمایشی مانند تردی، رنگ، شکل ظاهری، بافت و میزان شوری از شاهد بهتر است. لازم به ذکر است نمونه آزمایشی تولید شده با ۱۰ درصد روغن، از نظر طعم و مزه کاملا مشابه نمونه شاهد بود، در ضمن ویژگیهای منفی آن مانند میزان نمک، روغن و مقدار پراکسید، کمتر از شاهد بود

کلمات کلیدی:

چیپس سیب زمینی، خشک کردن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825292>

