

عنوان مقاله:

تاثیر دما و زمان سرخ کردن در میزان جذب روغن و درصد ضایعات خط تولید رشته فوری (نودل)

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 15، شماره 82 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

- مرکز دانش بنیان گروه صنعتی و پژوهشی فرهیختگان زر نام

- مرکز دانش بنیان گروه صنعتی و پژوهشی فرهیختگان زرنام

- عضو هیئت مدیره شرکت زر ماکارون، مرکز دانش بنیان گروه صنعتی و پژوهشی فرهیختگان زر نام

- عضو هیئت مدیره زر ماکارون

خلاصه مقاله:

نودل فوری محصولی است از خانواده غلات که طی ۲۰ سال گذشته رشد مصرف آن در جهان چشمگیر بوده است. میزان مصرف این محصول در سال ۲۰۱۶ در ایران بیش از ۵۰ میلیون وعده غذای بوده است. اثر زمان و دمای سرخ کردن بر میزان جذب روغن و همچنین درصد ضایعات خط تولید نودل فوری با استفاده از روش آماری فول فاکتوریل مورد بررسی قرار گرفت نتایج نشان داد که دما و زمان سرخ کردن به شدت در جذب روغن در نودل فوری موثر است به طوری که با افزایش دما میزان جذب روغن افزایش پیدا می کند. دما و زمان سرخ کردن بر درصد ضایعات نودل فوری نیز به شدت موثر بوده و درصد ضایعات خط تولید به دما و زمان بهینه وابسته است در صورتی که کمتر از دمای بهینه سرخ شود نودل کاملاً پخته نشده و رطوبت آن کاهش پیدا نمی کند و در صورتی که در دماهای بالاتر از دمای بهینه سرخ شود نودل ترد شده و درصد ضایعات آن افزایش پیدا می کند بهینه دما و زمان سرخ کردن نودل فوری برای کمترین جذب روغن و همچنین کمترین میزان ضایعات خط تولید دمای ۱۴۰ درجه سانتی گراد در ۳ دقیقه بوده است.

کلمات کلیدی:

رشته فوری، جذب، روغن، ضایعات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1830294>

