

عنوان مقاله:

بررسی مکانیسم ها و راه کارهای کاهش جذب روغن در مواد غذایی سرخ شده به روش عمیق

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

فرزانه حسن نیا - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، گروه علوم و صنایع غذایی، آمل، ایران

سیداحمد شهیدی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، گروه علوم و صنایع غذایی، آمل، ایران

حبیب هزاب زاده رودسری - دانشگاه آزاد اسلامی واحد لاهیجان، گروه شیلات، لاهیجان، ایران

مهین مومنی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، گروه علوم و صنایع غذایی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

سرخ کردن یکی از روشهای محبوب مصرف مواد غذایی، از گذشته تا به امروز بوده است. غذاهای سرخ شده با داشتن ظاهری جذاب، بافتی ترد و طعمی بی نظیر مورد پسند اکثر افراد جامعه می باشد. اما از نظر تغذیه ای و مسائلی که به لحاظ سلامتی در اثر مصرف زیاد مواد غذایی با محتوای روغن بالا به وجود می آید. از جمله بیماری های قلبی عروقی، سرطان و افزایش چاقی باعث شده تا مصرف این نوع مواد غذایی رو به کاهش باشد. بنابراین یکی از مسائلی است که در صنعت غذا مورد توجه قرار گرفته و پژوهش های بسیاری نیز در این زمینه انجام شده و راه کارهایی نیز جهت کاهش جذب روغن مواد غذایی مختلف طی سرخ کردن پیشنهاد شده است. در این تحقیق به بررسی مکانیسم های پیشنهاد شده در جذب روغن و راه کارهای پیشنهادی کاهش جذب روغن توسط محققین مختلف در محصولات غذایی سرخ شده می پردازیم.

کلمات کلیدی:

جذب روغن، سرخ کردن عمیق، مکانیسم ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234631>

