

عنوان مقاله:

مروری بر فرآیند سرخ کردن عمیق و مدل سازی پدیده ی انتقال جرم در طی آن

محل انتشار:

اولین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سیده الهام موسوی کلجاهی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز، گروه علوم و صنایع غذایی، تبریز

نارملا آصفی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز، گروه علوم و صنایع غذایی، تبریز

خلاصه مقاله:

سرخ کردن عمیق یکی از معمول ترین فرایندهای مورد استفاده در آماده سازی غذا است. در طول فرایند سرخ کردن، انتقال هم زمان جرم و حرارت باعث خروج آب و جذب روغن می گردد. از نتایج مثبت این فرایند می توان به ایجاد رنگ، عطر، طعم و بافت مطلوب در ماده غذایی سرخ شده اشاره نمود. اما حضور مقادیر بالای چربی که گاهی مقدار آن به $3/1$ وزن کل محصول می رسد از نتایج منفی فرایند مذکور است. لذا فهم هرچه بهتر مکانیسم جذب روغن در طول فرایند سرخ کردن عمیقی، جهت تولید محصولات سرخ کرده کم چرب امری ضروری و حائز اهمیت می باشد.

کلمات کلیدی:

سرخ کردن عمیق، انتقال جرم، انتقال حرارت، مکانیسم جذب روغن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/257663>

