

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر اختلاط روغن و پیش تیمارهای قبل از سرخ کردن بر میزان جذب روغن خلال سیب زمینی طی فرآیند سرخ کردن عمیق

محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

پروین شرایعی - استادیار مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی- بخش تحقیقات فنی و مهندسی

رضا فرهوش - استاد دانشگاه فردوسی مشهد - گروه علوم و صنایع غذایی

هاشم پورآذرنگ - استاد دانشگاه فردوسی مشهد - گروه علوم و صنایع غذایی

محمد حسین حداد خدایپرست - استاد دانشگاه فردوسی مشهد - گروه علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

در این تحقیق تاثیر پیش تیمارهای قبل از سرخ کردن (بلانچینگ در آب 85 درجه سلسیوس حاوی 0/5 درصد کلریدکلسیم به مدت 6 دقیقه و سپس فرو بردن در محلول 1 درصد کربوکسی متیل سلولز، بلانچینگ در آب 85 درجه سلسیوس حاوی 0/5 درصد کلریدکلسیم به مدت 6 دقیقه و سپس فرو بردن در محلول 2 درصد ثعلب و تیمار شاهد) و همچنین تاثیر نوع روغن (روغن کانولا، مخلوط روغن کانولا با روغنهای پالم اولئین و زیتون، و مخلوط روغن کانولا/پالم اولئین/زیتون حاوی 100 پی پی ام آنتیاکسیدان سنتزی ترسیو بوتیل هیدروکینون (TBHQ) بر سینتیک دفع رطوبت و جذب روغن خلال سیب زمینی طی فرآیند (TBHQ) آنتی اکسیدان سنتزی ترسیو بوتیل هیدروکینون سرخ کردن عمیق مطالعه شد. نتایج نشان داد که میزان دفع رطوبت و جذب روغن با افزایش زمان سرخ کردن افزایش یافت (ضریب تبیین بیش از 0/91). مخلوط روغن کانولا با روغنهای پایدارتر پالم اولئین و زیتون و همچنین مخلوط روغنهای حاوی آنتی اکسیدان سنتزی قدرتمند ترسیوبوتیل هیدروکینون باعث کاهش دفع رطوبت و جذب روغن شد و کارایی افزودن آنتی اکسیدان سنتزی بیش از اختلاط روغنها بود. پیش تیمارهای قبل از فرآیند باعث کاهش دفع رطوبت و جذب روغن شدند و کارایی صمغ کربوکسی متیل سلولز نسبت به ورود روغن و خروج رطوبت از کارایی صمغ ثعلب بیشتر بود.

کلمات کلیدی:

ثعلب، جذب روغن، روغن مغز بنه، روغن زیتون، روغن پالم اولئین، سرخ کردن، کربوکسی متیل سلولز، مواد صابونی ناشونده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267050>

