

عنوان مقاله:

بررسی افزایش مدت ماندگاری و کاهش میزان چربی دونات با استفاده از پوششهای خوراکی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

معصومه راعی
سیدمهدی جعفری
الهام مهدیان

خلاصه مقاله:

دونات یکی از مشهورترین محصولات شیرین حاصل از آرد گندم است که از طریق سرخ کردن تهیه میشود. خوشمزگی و پر انرژی بودن این محصول باعث شده در بین محصولات پخت بسیار مورد توجه قرار گیرد. از سوی دیگر میزان روغن در این محصول ممکن است به ۵۰٪ وزن کل ماده غذایی برسد. از آنجا که مصرف زیاد غذاهای چرب برای سلامتی انسان مضر است و می تواند منجر به بیماری هایی مانند افزایش کلسترول خون، فشار خون، احتمال ابتلا به بیماریهای قلبی - عروقی، چاقی و برهم خوردن تعادل وزنی شود، مطالعات زیادی در زمینه کاهش جذب روغن طی فرایند سرخ کردن انجام شده است. در یک تحقیق ترکیبی از کلرید کلسیم بهمراه پکتین و یا آلژینات کلسیم در سطوح مختلف پوشش داده شد و نشان داد که بیشترین میزان کاهش روغن در حالت ترکیبی است. در تحقیق دیگر بمنظور کاهش جذب روغن در طی سرخ کردن عمیق از سویا استفاده گردید. نتایج نشان داد اثر خوبی بر کاهش میزان روغن همراه افزایش تردی دارد. گمان می رود میزان کاهش بدلیل ایجاد لایه محافظ در محصول توسط سویا در طی سرخ کردن عمیق صورت می گیرد.

کلمات کلیدی:

دونات، سرخ کردن عمیق، هیدرو کلونید، چربی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267466>

