

عنوان مقاله:

ارزیابی روش های مختلف کاهش میزان روغن در فرایند تولید چیپس سیب زمینی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

معصومه راعی - مربی پژوهشکده علوم و صنایع غذایی

سید مهدی جعفری - دانشیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

سیب زمینی، بعد از گندم و ذرت چهارمین ماده غذایی اصلی ساکنان روی زمین است و در بین غذاهای میان وعده، چیپس سیب زمینی سهم بازار قابل توجهی را به خود اختصاص داده است. این محصول در بین اکثر افراد جامعه خصوصا کودکان و جوانان به میزان زیاد مصرف میشود. میزان بالای روغن این محصول (40%) مصرف آن را از جنبه تغذیه ای نامطلوب نموده است. بنا بر این تولید چیپس کم چرب ضمن داشتن خصوصیات مناسب میتواند در افزایش سلامت جامعه موثر باشد. طی سرخ کردن، تغییرات پیچیده ای شامل تغییرات شیمیایی، فیزیکی و حسی در روغن رخ میدهد که اثر مستقیمی بر کیفیت و سلامت ماده غذایی دارند. همچنین خصوصیات روغن سرخ کردنی، نوع ترکیب، نوع ماده غذایی که سرخ میشود، شرایط سرخ کردن و نحوه کنترل کیفیت روغن سرخ کردنی در زمان استفاده، از شرایط مهم در کیفیت روغن سرخ کردنی و در نتیجه در کیفیت ماده غذایی سرخ شده می باشد. تلاشهای بسیار زیادی در سطح دنیا برای تولید چیپس سیب زمینی کم چربی صورت گرفته است تا بدین طریق بتوان محصول میان وعده سالمی را تولید نمود. در یک تحقیق اثر کاراگینان و نیز اثر دمای روغن و زمان سرخ کردن بر درصد جذب روغن محصولات سرخ شده سیب زمینی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که کاراگینان بعنوان یک پوشش هیدروکلوئیدی سبب گردید تیمارها نسبت به شاهد بصورت معنی داری سبب کاهش درصد جذب روغن شوند. در تحقیق دیگر اثر بررسی فرایند های مختلف (شرایط اتمسفر و خلا) بر روی خصوصیات فیزیکی و خواص ارگانولپتیک محصول ارزیابی گردید. نتایج نشان داد شرایط خلا محصول چیپس با کیفیت بهتر را تولید نموده است. هدف اصلی در این مقاله مروری بر روشهای علمی و کاربردی برای کاهش میزان روغن چیپس سیب زمینی میباشد.

کلمات کلیدی:

چیپس سیب زمینی - سرخ کردن عمیق - چربی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267467>

