

## عنوان مقاله:

تأثیر روغن مغز بنه، مواد صابونی ناشونده روغن مغز بنه، پیش تیمار اسیدسیتریک و کلریدکلسیم بر میزان جذب روغن خلال سیبزمینی طی فرآیند سرخ کردن عمیق در روغن کانولای بدون آنتیکسیدان

## محل انتشار:

همایش ملی محیط زیست و تولیدات گیاهی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

دینا السادات موسویان - دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، گروه صنایع غذایی، دامغان، ایران

راضیه نیازمند - گروه شیمی مواد غذایی، پژوهشکده علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

پروین شرایعی - بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، مشهد، ایران

## خلاصه مقاله:

زمینه و هدف: سرخ کردن عمیق، نوعی از فرآیند خشک کردن است که در آن چربی به عنوان محیط انتقال حرارت ایفای نقش میکند و همچنین مسئول ایجاد و انتقال مواد مغذی و عطر و طعم به مواد غذایی میباشد. مقدار روغن یکی از مهمترین ویژگیهای کیفی محصولات سرخ شده عمیق در روغن میباشد. نظر به اهمیت فراوان میزان جذب روغن از دیدگاه تغذیه‌ای، بیماریهای قلبی-عروقی و جنبه‌های اقتصادی و نیز تمایل رو به افزایش مصرف کنندگان به میان وعده‌های غذایی کم‌کالری، بهینه‌یابی شرایط فرایند به منظور کاهش میزان جذب روغن ضمن حفظ کیفیت محصول را بیش از پیش ضروری می‌سازد. هدف از این تحقیق بررسی تأثیر نوع روغن و پیش تیمارهای قبل از سرخ کردن بر میزان کاهش جذب روغن طی فرایند سرخ کردن عمیق است. یافته‌ها نتایج نشان داد پیش تیمار کردن خلالهای سیبزمینی با غلظتهای مختلف کلریدکلسیم از لحاظ تأثیر بر میزان جذب روغن اختلاف معنی‌داری با یکدیگر نداشتند 0/05

P

پیش تیمار نمونه‌های سیب زمینی در محلول اسید 1 درصد در مقایسه با اسید 0/5 درصد جذب روغن را به میزان بیشتری کاهش داد. غلظت-های مختلف کلرید کلسیم از لحاظ تأثیر بر میزان جذب روغن اختلاف معنی‌داری را با یکدیگر نشان ندادند

0/05

P >

نتیجه گیری نتایج پژوهش حاضر حاکی از قابلیت پیش تیمارهای اسید سیتریک یا کلرید کلسیم در کاهش قابل ملاحظه میزان جذب روغن در طی سرخ کردن عمیق سیبزمینی و تولید چپیس کم چرب شوند

## کلمات کلیدی:

اسید سیتریک؛ بنه؛ جذب روغن؛ کانولا؛ کلرید کلسیم؛ صابونی ناشونده

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/275232>

