

## عنوان مقاله:

روش های نوین کاهش جذب روغن در فرآورده های سیب زمینی در طی فرآیند سرخ کردن عمیق

## محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

مهدی ارجلو - دانش آموخته کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ایران

حبیب الله میرزایی - دانشیار دانشکده صنایع غذایی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ایران

## خلاصه مقاله:

سیب زمینی یکی از محصولات عمده کشاورزی در سطح دنیا می باشد. استفاده از فرآورده های مشتق شده از سیب زمینی به ویژه انواعی که به روش سرخ کردن عمیق تولید می شوند، نظیر چیپس و خلال های سرخ شده سیب زمینی در میان مردم و به ویژه جوانان، طرفداران بسیاری دارد. از آن جا که مصرف بیش از اندازه روغن می تواند اثرات نامطلوبی بر سلامتی مصرف کنندگان داشته باشد، از این رو محققان صنعت غذا همواره در جستجوی روش هایی بوده اند تا بتوانند ضمن حفظ ویژگی های حسی و کیفی، از میزان روغن جذب شده در طی فرآیند سرخ کردن محصولات سیب زمینی بکاهند. استفاده از پوشش های خوراکی، خشک کردن سیب زمینی به ویژه به روش اسمزی قبل از آغاز فرآیند سرخ کردن، بهینه سازی شرایط سرخ کردن از نظر دمای، زمان و نوع روغن مصرفی، استفاده از ارقام مناسب سیب زمینی، پیش ژلاتینه کردن سیب زمینی، استفاده از آنزیم، به کارگیری روش سرخ کردن در شرایط خلا، استفاده از روش های حذف روغن و کاربرد روش های جایگزین سرخ کردن، همگی از جمله روش هایی هستند که در راستای رسیدن به این هدف توسط محققان به کار گرفته شده اند. مقاله حاضر به بررسی مهمترین تحقیقات انجام شده در این زمینه می پردازد.

## کلمات کلیدی:

جذب روغن، فرآورده های سیب زمینی، سرخ کردن عمیق

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303495>

