

## عنوان مقاله:

تاثیر سرخ کردن سطحی با روغنهای مختلف بر ویژگیهای شیمیایی فیله ماهی آمور GRASS CARP

## محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

بهار یزدان پرست - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر، دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، آزادشهر، ایران

سیده زهرا سید النگی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر، گروه شیمی، آزادشهر، ایران

## خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه، بررسی ترکیب شیمیایی فیله ماهی آمور با روغن های مختلف (کلزا، سویا و آفتابگردان) و یافتن روغن مناسب در روش سرخ کردن سطحی میباشد. آنالیز تقریبی نمونه ها نشان داد که در بین شاخص های مورد مطالعه ترکیبات شیمیایی (پروتئین، چربی، خاکستر و رطوبت) تفاوت معنی داری بین ماهی آمور و نمونه های سرخ شده با روغن های کلزا، سویا و آفتابگردان وجود دارد. با اعمال روش سرخ کردن محتوای چربی کل در فیله سرخ شده به طور معنی داری نسبت به فیله خام افزایش داشت. بیشترین میزان چربی در فیله سرخ شده با روغن سویا و کمترین میزان چربی در فیله سرخ شده با روغن کلزا مشاهده گردید. با اعمال روش سرخ کردن، محتوای پروتئین و خاکستر نسبت به فیله خام افزایش نشان داد. مقدار رطوبت نسبت به فیله خام کاهش داشت و بیشترین میزان رطوبت در نمونه سرخ شده با کلزا مشاهده شد، بدین علت که پخت سبب از دست رفتن رطوبت ماده غذایی بصورت بخار شدن میگردد. با توجه به نتایج، بهترین کیفیت فیله ماهی آمور در سرخ شدن با روغن کلزا تشخیص داده شد.

## کلمات کلیدی:

آمور، سرخ کردن سطحی، روغن های مختلف، ترکیب شیمیایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334371>

