

## عنوان مقاله:

بررسی اثر پوشش خوراکی، دما و زمان بر میزان جذب روغن برش بادمجان

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

الهام آزادفر - علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار گروه علوم و صنایع غذایی سبزوار

امیرحسین الهامی راد - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار گروه علوم و صنایع غذایی سبزوار

اکرم شریفی - مدرس گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار گروه علوم و صنایع غذایی سبزوار

## خلاصه مقاله:

با توجه به اینکه ویژگی های سطحی مواد غذایی جذب روغن را طی سرخ کردن عمیق تحت تاثیر قرار می دهد اصلاح سطح توسط عوامل هیدروکلوئیدی می تواند موجب کاهش جذب روغن طی سرخ کردن عمیق گردد. در این تحقیق تاثیر پیش تیمارهای مختلف (تیمار شیمیایی و پوشش دهی با ترکیبات هیدروکلوئیدی)، زمان (2 و 4 دقیقه) و دمای سرخ کردن (160 و 180 درجه سانتیگراد) بر روی کاهش جذب روغن و افزایش راندمان سرخ کردن بادمجان سرخ سده بررسی شد. همچنین در این شرایط به دلیل رطوبت بیشتر سفتی بافت نمونه ها نیز نسبت به نمونه شاهد کمتر بود.

## کلمات کلیدی:

بادمجان، راندمان سرخ کردن، پوشش خوراکی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334411>

