

## عنوان مقاله:

تأثیر هیدروکلوئیدهای گوار و زانتان بر کاهش جذب روغن در فرایند سرخ کردن بادمجان

## محل انتشار:

همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

ویدا همراهی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر

سارا جرجانی - استادیار گروه شیلات دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر

حبیب ... میرزایی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

## خلاصه مقاله:

امروزه شیوع بیماری های مرتبط با بالا بودن چربی در جیره غذایی افراد باعث گرایش به سمت تولید غذاهای کم چرب باخواص کیفی مطلوب شده است. تعداد زیادی از ترکیبات و افزودنی ها می تواند برای بهبود و کاهش چربی در غذاهای سرخ شده استفاده گردد که در این میان هیدروکلوئیدها، گروه اصلی این موادمند در این تحقیق سعی شد تاثیر پوشش های هیدروکلوئیدهای گوار و زانتان بر جذب روغن در فرایند سرخ کردن بادمجان بررسی گردد. به این منظور میزان روغن جذب شده، میزان رطوبت محصول، ماده خشک، درصد پوشش دهی و راندمان سرخ کردن تعیین گردید. نتایج پوشش دهی نشان داد که پوشش دهی حلقه های بادمجان با مواد هیدروکلوئیدی منجر به کاهش جذب روغن در محصول نهایی شد که بیشترین مقدار کاهش چربی به ترتیب مربوط به نمونه های پوشش دهی با زانتان 0/5 و 1 درصد و کمترین مقدار کاهش چربی در گوار 0/5 درصد مشاهده شد. صمغ زانتان در کلیه غلظت ها میزان کاهش چربی بالایی را نشان داد. همچنین نتایج نشان داد که نمونه های پوشش دهی شده به علت خاصیت سد کنندگی صمغ ها در مقایسه با نمونه های شاهد دارای میزان رطوبت بالاتری می باشند

## کلمات کلیدی:

بادمجان، مواد هیدروکلوئیدی، جذب روغن، پوشش دهی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/339367>

