

## عنوان مقاله:

بررسی اثر مقایسه ی صمغ بالنگو و صمغ شیرازی در نقش پوشاننده قطعات سرخ شدنی ناگت مرغ

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

## نویسندگان:

ملیحه ترابیده - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد یاسوج

محمدکاظم دستغیب بهشتی - استادیار و عضو هیئت علمی، گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد یاسوج

## خلاصه مقاله:

امروزه بخش عمده مواد غذایی مورد نیاز جامعه به صورت صنعتی تولید و به صورت آماده مصرف به بازار عرضه می شود. غذاهای آماده و نیمه آماده از جمله محصولات سوخاری و سرخ کردنی بخش عمده ای از این نوع مواد غذایی هستند که در بین آن ها ناگت مرغ به علت داشت درصد بالای گوشت سینه ی مرغ از نظر تغذیه ای حائز اهمیت است. یکی از راهکارها، پوشش مواد غذایی با هیدروکلوئیدها قبل از سرخ کردن می باشد. پوشش دهی مواد غذایی با هیدروکلوئیدها خصوصاً فرآورده های سرخ کردنی نظیر ناگت باعث کاهش جذب روغن می شود. در صنعت غذاهای آماده و نیمه آماده استفاده از هیدروکلوئیدها به ویژه صمغ های خوراکی به علت ایجاد خواص ویژه حسی، شیمیایی و فیزیکی مطلوب، کاربرد فراوانی دارد. لذا جهت پیشبرد بهینه در کاهش جذب روغن و پوشش دهی، از صمغ های بومی استفاده شده است. هدف از انجام این پژوهش این است که، با جایگزین کردن صمغ های طبیعی به جای نگهدارنده ها و افزودنی های سنتزی و شیمیایی باعث بهبود کیفیت و از لحاظ اقتصادی نیز مقرون به صرفه تر است. همچنین بومی سازی را نیز در بر خواهد داشت.

## کلمات کلیدی:

غذای آماده و نیمه آماده، سرخ کردنی، ناگت، هیدروکلوئید، صمغ

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/339413>

