

عنوان مقاله:

بررسی تدثیر ماهی بر کیفیت کراکهای غنی شده با ماهی

محل انتشار:

دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

فروغ گیلانی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

زینب رفتنی امیری - عضو هیئت علمی دانشگاه، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

ماهی یک منبع ممتاز از پروتئین با ارزش تغذیه ای بالا می باشد. کراکهای یکی از محصولات غنی شده با ماهی است که از نشاسته یا آرد، آب، ماهی و چاشنی (نمک، شکر، گلوتامات سدیم) تشکیل شده است. ماهی به فرم های مختلف مانند پروتئین تغلیظ شده ماهی، گوشت چرخ شده ماهی و سوریمی در فرمولاسیون کراک مورد استفاده قرار می گیرد. افزودن ماهی به کراک، بر مقدار پروتئین و ارزش تغذیه ای آن می افزاید. پروتئین ماهی شبکه پیوسته زله ای را با نشاسته در ترکیب کراک تشکیل می دهد که به عنوان یک ماده پرکننده، موجب استحکام محصول می گردد. با تشکیل شبکه پروتئینی ماهی در خمیر کراک، مولکول های آب توسط آنها حفظ شده و به این طریق بر ژلاتیناسیون کامل گرانول های نشاسته، تأثیر مثبت می گذارند. نتایج بررسی محققین نشان داده با افزایش نسبت ماهی به نشاسته در کراک ماهی، از انبساط طولی آن طی فرایند سرخ کردن می کاهد و در نتیجه منجر به کاهش جذب روغن محصول می شود. بنابراین انتظار می رود با عرضه این محصول یا محصولات غنی شده با ماهی که دارای ارزش غذایی بالا می باشند، سرانه مصرف ماهی را افزایش داد.

کلمات کلیدی:

ماهی، پروتئین، کراکهای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343238>

