

عنوان مقاله:

کاربرد اینولین به عنوان نگهدارنده چربی در همبرگر

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسنده:

منانه اسکندری - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور

خلاصه مقاله:

همبرگر از جمله محصولات گوشتی محبوبی است که توسط میلیون‌ها مصرف کننده در سراسر جهان مورد استفاده قرار میگیرد در فرآورده های گوشتی، میزان چربی بر خصوصیات حسی محصول تأثیرگذار بوده ر در ایجاد حالت خامه ای ، ظاهر مطلوب، لذیذ ، قابلیت پردازش بافت و ایجاد احساس سیری نقش عمده ای دارد از این رو فرموله کردن محصول گوشتی کم چرب، بدون تغییر در طعم، احساس دهانی و دیگر ویژگی های ارگانولپتیکی فرایند بسیار دقیق و تخصصی است در این تحقیق به کاربرد اینولین به عنوان جایگزین چربی در همبرگر اشاره خواهیم نمود

کلمات کلیدی:

اینولین، چربی، همبرگر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563735>

