

عنوان مقاله:

ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی برگر تولید شده با گوشت بلدرچین ژاپنی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سپیده یوسف زاده ثانی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار سبزوار، ایران

سیدعلی مرتضوی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

در پژوهش حاضر، اثر پوشش دهی با صمغ گوار(غلظت های 0/5 و 1 درصد، وزنی/ وزنی) و مقایسه آن با صمغ رایج متیل سلولز بر میزان جذب روغن، خروج رطوبت، رنگ و بافت برگر سرخ شده به روش عمیق مورد مطالعه قرار گرفت. نتایج حاکی از آن بود که با توجه به نقش کنترل کنندگی آب در میزان جذب روغن، مقدار روغن در همه نمونه های پوشش دهی شده در مقایسه با نمونه شاهد کمتر بود. نمونه های بدون پوشش (شاهد) و تیمار شده با متیل سلولز 0/5 درصد بیشترین میزان جذب روغن را دارا بودند. پوشش با مواد هیدروکلوئیدی منجر به افزایش مقدار رطوبت تیمار های سرخ شده در مقایسه با تیمار شاهد منجر گردید. بیشترین میزان کاهش افت رطوبت در هنگام سرخ کردن در نمونه تیمار شده با صمغ گوار(غلظت های 0/5 و 1 درصد) مشاهده شد. تغییرات معنیدار ($p \leq 0/05$) در رنگ و بافت نمونه های پوشش داده شده در مقایسه با نمونه شاهد ملاحظه گردید.

کلمات کلیدی:

برگر، پوشش های صمغی، جذب روغن، سرخ کردن عمیق

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564150>

