

عنوان مقاله:

بررسی اثر شرایط مختلف سرخ کردن بر محتوای روغن و رطوبت چپیس و خلال شقاقل

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

خدیجه خلیل نژاد - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

سیداحمد شهیدی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

آزاده قربانی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

شقاقل گیاهی است از تیره بزرگی به نام چتریان (umbelliferae) که به تیره جعفری نیز معروف هستند. گیاهی است دوساله، از نوع سبزی های ریشه ای و متعلق به خانواده هویج که شکل ظاهری آن شبیه گیاه هویج است. یکی از روش های پختن و مصرف مواد غذایی نظیر شقاقل سرخ کردن عمیق آن در روغن اس-ت. سرخ کردن یکی از قدیمی ترین فرایندهای آماده سازی ماده غذایی میباشد. که در آن از روغن با دمای بالای نقطه جوش به عنوان یک واسطه انتقال حرارت که در تماس مستقیم با ماده غذایی قرار دارد استفاده میشود. طی سرخ کردن عمیق انتقال حرارت بسیار سریع بوده، از ویژگی های منحصر-ربه فرد غذاهای س-رخ شده میتوان به ظاهری مناسب با بافتی ترد، رنگ طلایی، عطر و طعم مطلوب با یک مرکز مرطوب اش-اره کرد. س-رخ کردن یکی از روش های مرس-وم در تهیه مواد غذایی منازل، مؤس-سات و کارخانجات تولید مواد غذایی اس-ت که به شکل های مختلفی از جمله س-رخ کردن تحت خلأ، تحت فش-ار، با اس-تفاده از امواج میکروویو و س-رخ کردن عمیق قابل اجرا اس-ت. طی سرخ کردن تغییرات پیچیده ای ش-امل تغییرات فیزیکی شیمیایی و ارگانولپتیکی در روغن روی میدهد که اثر مستقیمی بر کیفیت و سلامتی ماده غذایی دارند. در این پژوهش هدف بررسی امکان تولید شقاقل سرخ شده به صورت چپیس و خلال با جذب روغن کم به عنوان یک فرآورده جدید است. لذا در این جهت به بررسی فاکتورهای زمان و توان سرخ کردن با استفاده از روش میکروویو پرداخته و آزمایشات در غالب آزمون فاکتوریال طرح کاملاً تصادفی در 3 تکرار انجام گرفته اس-ت. آنالیز آماری توس-ط نرم افزار Minitab Ver.16 و آنالیز واریانس تجزیه و تحلیل ش-ده اس-ت، همچنین جهت مقایسه میانگین ها و بررسی اثرات ساده و متقابل فاکتورها از آزمون توکی استفاده شده است. جهت رسم نمودار نیز از نرم افزار Excel استفاده شده است. نتایج نشان داده اس-ت که در آزمون میزان از دس-ت دادن رطوبت در نمونه های چپیس و خلال با افزایش زمان سرخ کن از میزان رطوبت کاسته خواهد ش-د. در آزمون جذب روغن با گذش-ت زمان محتوی جذب روغن کاهش یافته اس-ت بطوریکه در تمامی نمونه ها، زمان 120 ثانیه از پائین ترین میزان برخوردار بوده است.

کلمات کلیدی:

سرخ کن، میکروویو، محتوی روغن، رطوبت، شقاقل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564398>

