

عنوان مقاله:

روشهای بازسازی روغنها در مواد غذایی

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

زهرا قرایی - دانشجوی دکتری تکنولوژی دانشگاه تربیت مدرس

محمدحسین عزیزی - استاد و عضو هیات علمی دانشگاه تربیت مدرس

خلاصه مقاله:

در سالهای اخیر تلاش بسیاری جهت تولید مواد غذایی سالمتر، به منظور تامین سلامت مصرف کننده صورت گرفته است. کاهش محتوی چربی و فراهم کردن پروفایل اسید چرب سالمتر در مواد غذایی، مورد توجه ویژه قرار گرفته است. به اینمنظور، چربیهای حیوانی در محصولات گوشتی، با روغنهای گیاهی جایگزین شدهاند. تلاش بسیاری نیز جهت جایگزینی چربیهای هیدروژنه در فرآوردههای نانوائی، صورت گرفته است. از آنجایی که اضافه کردن مستقیم روغنهای گیاهی به فرآورده، از نقطه نظر تکنولوژیکی و نگهداری محصول مشکلاتی را ایجاد میکند، لذا باید روغنهای گیاهی در ساختاری جامد به فرآورده اضافه شوند. ایجاد ساختار جامد در فرآورده، با روشهای مختلف شامل اینتراستریفیکاسیون، ژلاتیناسیون آلی، تولید امولسیونهای بازسازی شده و تشکیل سامانههای حجم دهنده روغنی قابل انجام میباشد

کلمات کلیدی:

اینتراستریفیکاسیون، ژلاتیناسیون آلی، امولسیونهای بازسازی شده، سامانههای حجم دهنده روغنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574182>

