

عنوان مقاله:

بررسی پوشش دهی با صمغ کربوکسی متیل سلولز و پودر هسته خرما بر میزان جذب روغن و خواص کیفی ناگت سرخ شده به روش عمیق

محل انتشار:

اولین همایش ملی تکنولوژی های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

رضوان نوروزی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد شبستر، دانشگاه آزاد اسلامی، شبستر ایران

اصغر خسروشاهی اصل - استاد، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

مواد غذایی سرخ شده با توجه به ویژگی های منحصر به فرد مانند رنگ، عطر، طعم و بافت ترد و مطلوب بسیار مورد توجه می باشند، اما برای سلامت انسان مضر است. از این رو امروزه تقاضا برای غذاهای پوشش داده شده با خمیرابه مثل انواع ناگت ها به دلیل کاهش جذب روغن و ویژگیهای حسی مطلوب روبه افزایش است. در این پژوهش اثر پوشش دهی ناگت مرغ با محلول صمغ کربوکسی متیل سلولز (CMC) (در سطوح صفر، 0/5 و 1 درصد) و جایگزینی آرد خمیرابه با پودر هسته خرما (در سطوح صفر، 50 و 100 درصد جایگزینی) بر میزان رطوبت، سفتی بافت، میزان جذب روغن و خصوصیات حسی نمونه های ناگت مرغ طی فرایند سرخ کردن در دمای 150 درجه سانتیگراد در قالب به طرح کاملاً تصادفی بر پایه فاکتوریل بررسی شد. نتایج نشان داد که پوشش دهی با صمغ CMC و پودر هسته خرما به علت خاصیت سد کنندگی منجر به کاهش اتلاف رطوبت ناگت ها در هنگام سرخ کردن شده و 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 است. همچنین با افزایش غلظت صمغ CMC و پودر هسته خرما در تیمارهای پوشش دهی، میزان سفتی بافت و درصد جذب پوشش افزایش یافت ولی از میزان تردی و تخلخل نمونه های ناگت کاسته شد. بر اساس نتایج حاصل از این پژوهش، استفاده از محلول 0/5 درصد صمغ CMC و جایگزینی 50 درصد آرد خمیرابه توسط پودر هسته خرما بعنوان پوشش برای ناگت مرغ طی فرایند سرخ کردن در دمای بالا منجر به تولید محصولی با ارزش تغذیه ای و فیبر بالاتر و خصوصیات کمی و کیفی قابل قبولی می شود.

کلمات کلیدی:

ناگت مرغ، پودر هسته خرما، کربوکسی متیل سلولز، سرخ کردن عمیق

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615505>

