

عنوان مقاله:

تاثیر برهمکنش کربوکسی متیل سلولز و عصاره کنجد بر ویژگی های کیفی سیب زمینی سرخ شده

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

آیناز اخوان - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله املی، مازندران، ایران

پیمان آریایی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله املی

یحیی مقصودلو - دانشیار گروه صنایع غذایی، دانشگاه گرگان، گلستان، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه تمایل به غذاهای سرخ شده افزایش یافته است. مشکل اصلی در رابطه با غذاهای سرخ شده مقادیر بالای روغن جذب شده در آن ها است. در این پژوهش اثرات پوشش خوراکی کربوکسی متیل سلولز و عصاره کنجد بر ویژگی های کیفی سیب زمینی مورد بررسی قرار گرفت. پوشش کربوکسی متیل سلولز در سه غلظت 0، 1 و 2 درصد وزنی/ حجمی تهیه شد. محتوی رطوبت و جذب روغن سیب زمینی سرخ شده در سه تکرار انجام شد و نمونه ها با استفاده از نرم افزار SPSS تجزیه و تحلیل شدند. کمترین جذب روغن مربوط به زمانی بود که از پوشش 2 درصد کربوکسی متیل سلولز استفاده شد و به دلیل خصوصیات سدکنندگی پوشش بود. همچنین پوشش جذب روغن (20/43-14/4) و محتوی رطوبت (40/08-34/10) نمونه ها را در مقایسه با نمونه بدون پوشش افزایش داد. نتایج نشان داد پوشش کربوکسی متیل سلولز و عصاره کنجد منجر به بهبود خصوصیات سیب زمینی سرخ شده می شود.

کلمات کلیدی:

کربوکسی متیل سلولز، عصاره کنجد، سیب زمینی سرخ، ویژگی های کیفی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615525>

