

عنوان مقاله:

مروری بر فرمولاسیون، ویژگی های فیزیکوشیمیایی و کیفی نودل سیو

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

داود حبیب زاده - کارشناس تحقیق و توسعه آزمایشگاه اکرویدیته میزان سنجش پاسارگاد

خلاصه مقاله:

نودل یکی از محصولات خمیری رشته ای است که بطور گسترده در بسیاری از کشورهای دنیا مصرف می گردد. تاریخچه تولید و مصرف نودل مربوط به کشورهای جنوب شرق آسیا (چین، ژاپن و کره) می باشد. در حال حاضر این محصول در بیشتر کشورهای اروپایی و آمریکایی تولید و مصرف می گردد. بطورکلی نودل شامل آرد گندم، آب، نمک و سایر افزودنی ها مانند نشاسته، سدیم کربنات، پتاسیم کربنات و صمغ می باشد. نودل ها را می توان براساس ترکیب نمک، روش ساخت یا تهیه و کاربرد غلاتی بغیر از گندم در فرمولاسیون به گروه نودل های تازه، خشک شده، منجمد، سرخ شده و آماده مصرف طبقه بندی نمود. یکی از انواع این محصول سیو می باشد. سیو یکی از میان وعده های محبوب و متداول در هند می باشد. در واقع سیو یک نوع نودل خرد شده و دارای بافت ترد می باشد که بطور سنتی از خمیر حاصل از آرد نخودچی تهیه می شود و در روغن بصورت عمیق سرخ می گردد. از انواع ادویه جات و چاشنی ها مختلف مانند زردچوبه، چیلی، فلفل سیاه و زیره بصورت جداگانه و یا ترکیبی جهت مزه دار کردن سیو استفاده می شود. اندازه، شکل و ضخامت رشته های سیو در میزان پذیرش آنها بسیار تاثیر گذار می باشد. امروزه در تهیه این محصول از آرد گندم، سویا، برنج و لوبیا چشم بلبلی به همراه آرد نخودچی استفاده می گردد. ویژگیهای فیزیکوشیمیایی نودل سیو (رطوبت، pH، خاکستر، چربی کل، پروتئین، زمان سرخ شدن، تغییرات پراکسید) قابل اندازه گیری می باشد.

کلمات کلیدی:

نودل، نودل سرخ شده، سیو، ویژگی های فیزیکوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615581>

