

عنوان مقاله:

نقش هیدروکلوییدها در تهیه غذاهای سرخ شده

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

شیما منوچهری - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، نور، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد نور، ایران

لیلا روزبه نصیریایی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، نور، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد نور، ایران

خلاصه مقاله:

بسیاری از ترکیبات و افزودنی های غذایی را می توان جهت تقویت غذاهای سرخ شده استفاده کرد اما هیدروکلوییدها، نوع مهمی از عوامل مهم استفاده شده در طی 4 سال گذشته می باشد. هیدروکلوییدها دو نقش اساسی در توسعه غذاهای سرخ شده دارند. یکی، تشکیل یک روش نامرئی مخصوصا بر روی خودشان است، وقتی که هدف اصلی دور کردن جذب روغن اضافه قبل از سرخ کردن و مرحله سرخ کردن باشد. و مورد دوم، وقتی است که به مایه شیرینی پزی در بین سایر ترکیبات اضافه می شوند و از آنها برای جلوگیری از جذب روغن استفاده می گردد اما به عنوان عامل کنترل کننده غلظت، تقویت چسبندگی، کنترل و ثابت یخ زدگی یا کمک به حفظ تردی غذاهای سرخ شده ی نانی یا شیرینی هم به کار می روند. در این مقاله، طیف گسترده ای از فعالیت ها بررسی می شوند که از هیدروکلوییدها در غذاهای سرخ شده استفاده می گردد.

کلمات کلیدی:

هیدروکلوییدها، غذاهای سرخ شده، لایه خوراکی، ظرفیت روغن، خواص جذب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615594>

