

عنوان مقاله:

تاثیر سرخکردن تحت شرایط خلاء بر محتوی رطوبت و روغن فیله های مرغ

محل انتشار:

چهارمین کنفرانس بین المللی پژوهشهای کاربردی در علوم کشاورزی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مریم ابراهیمی - دانشجوی کارشناسی ارشد، پژوهشکده کشاورزی، سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران

علیرضا بصیری - استادیار، پژوهشکده فناوریهای شیمیایی، سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران

مجید جوانمرد - دانشیار، پژوهشکده کشاورزی، سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران

روزبه عباس زاده - استادیار، پژوهشکده کشاورزی، سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران

خلاصه مقاله:

گسترش آگاهی نسبت به اثرات منفی غذاهای پرچرب بر سلامت انسان، منجر به توسعه فناوریهای گردیده است که سبب کاهش محتوی روغن در فرآوردهها شدهاند. یکی از انواع فناوریهای نوین، سرخکردن تحت خلاء میباشد. در این تحقیق تاثیر فرآیند سرخکردن تحت خلاء، بر روی محتوی رطوبت و روغن فیلههای مرغ مورد مطالعه قرار گرفت. نمونهها در سه فشار، 38، 138 و 238 میلیمترجیوه، دو دمای 150 و 170 درجه سانتیگراد و دو زمان 5/1 و 3 دقیقه سرخ شدند. دما و فشار اثر معنیداری بر محتوی رطوبت و روغن نمونهها نداشتند ($p < 05/0$) اما تاثیر زمان فرآیند بر ویژگیهای تحت بررسی معنیدار بود (01/0)

کلمات کلیدی:

فیله مرغ، سرخکردن تحت خلاء، محتوی رطوبت، محتوی روغن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615974>

