

عنوان مقاله:

بررسی عوامل موثر بر روی کیفیت و ارزیابی حسی چیپس سیب زمینی

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

الهه سادات حسینی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات

فرناز سادات سیادت فینی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات

میلاد رنجبر - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات

خلاصه مقاله:

سیب زمینی یکی از بزرگترین محصولات کشاورزی در جهان است که تولید جهانی آن بعد از گندم، ذرت و برنج، بیش از 300 میلیون تن در سال است. وجود انواع ویتامین بویژه ویتامین C همراه با املاح و پروتئین ها در سیب زمینی، مصرف آن را بعنوان یک ماده غذایی با ارزش و سرشار کربوهیدرات ها در جهان رایج کرده است. بطوریکه، بطور متوسط 5/2% انرژی مصرفی روزانه جمعیت جهان از سیب زمینی تامین می شود. صنعت تولید چیپس سیب زمینی، با ظرفیت 30 هزار تن در سال بیشترین نقش را در زمینه جذب سیب زمینی در ایران دارد. توسعه روز افزون این صنایع و فرهنگ رو به رشد مصرف آن در جامعه، بویژه در بین قشر جوان روز به روز بر سرمایه گذاری ها می افزاید. ویژگی های حسی چیپس سیب زمینی از جمله رنگ، عطر و طعم، بافت (تردی) در نتیجه تغییرات ساختاری، واکنش های شیمیایی، از دست دادن رطوبت و جذب روغن در سیب زمینی خام در طی فرآوری ایجاد می گردد، که تمامی فاکتورهای مذکور بر پذیرش کلی توسط مصرف کننده تاثیر می گذارند.

کلمات کلیدی:

سیب زمینی خام، چیپس سیب زمینی، ارزیابی حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873488>

