

## عنوان مقاله:

اثر هیدروکلوتید کیتوزان و عصاره سبوس برنج بر شاخص های کیفی روغن جذب شده در خلال سیب زمینی سرخ شده در طی دوره نگهداری

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

حدیث عظیمی نژاد - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

رضا اسماعیل زاده کناری - دانشیار گروه صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

زینب رفتنی امیری - دانشیار گروه صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

## خلاصه مقاله:

غذاهای سرخ شده حاوی روغن بوده که عامل ایجاد مشکلات فراوانی در سلامت می باشند. استفاده از پوشش های خوراکی، روش مناسبی برای کاهش مقدار روغن جذب شده در مواد غذایی سرخ شده است. در این مطالعه به بررسی اثر کیتوزان و عصاره سبوس برنج بر روی کیفیت سبزمینی سرخ شده در طی 6 ماه نگهداری پرداخته شده و در طی این مدت شاخص های کیفی همچون اندیس پراکسید، اندیس پدی، اندیس اسیدی اندازه گیری شده و به دلیل تغییر در ویژگی های حسی در طی مدت نگهداری آزمون حسی نیز انجام گرفت، و نتایج آزمون های کیفی روغن خلال سرخ شده سیب زمینی منجمد در طی 6 ماه نگهداری نشان داد روند تغییرات این شاخص ها در نمونه های تیمار شده با فیلم کمتر از نمونه شاهد بود. همچنین ملاحظه شد تغییرات نامطلوب کیفی روغن خلال سیب زمینی سرخ شده منجمد از ماه چهارم به بعد شدت یافت. روند تغییرات نامطلوب روغن در نمونه با پوشش 5 درصد سبوس برنج کمتر از نمونه شاهد بود. و در آزمون حسی نمونه با پوشش سبوس برنج با کسب بیشترین امتیاز ترجیح داده شد.

## کلمات کلیدی:

خلال سیب زمینی نیمه سرخ شده منجمد، جذب روغن، کیتوزان، سبوس برنج، پوشش دهی، دوره نگهداری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873541>

