

عنوان مقاله:

تغییرات درمحتوا و ترکیب شیمیایی چربی ماهیان ناشی از حرارت در جریان فرایند پخت

محل انتشار:

اولین همایش ملی اصلاح الگوی مصرف با محوریت منابع طبیعی، کشاورزی و دامپزشکی (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

اسحق زکی پور رحیم ابادی
علی ارشدی

خلاصه مقاله:

این تحقیق در واقع مروری بر منابع مختلف برای بررسی میزان تغییرات در محتوا و ترکیب شیمیایی چربی ماهیان در جریان فرایندهای پخت صورت پذیرفته است. طبخ ماهی به شیوه های مختلف واکنشهای شیمیایی، و فیزیکی را بدنبال دارد که در مجموع سبب بهبود یا خراب شدن کیفیت تغذیه ای آن می گردد. در جریان طبخ تبخیر آب از ماده غذایی صورت می گیرد این پدیده سبب کاهش محتوای آب و همچنین ترکیبات محلول در آب شده و در عوض افزایش محتوای سایر ترکیبات براساس وزن تر را بدنبال دارد. در روش سرخ کردن انتقال روغن از محیط پخت به بافت ماده غذایی نیز صورت می پذیرد. در پروسه های حرارتی پدیده شکستن چربیهای با وزن مولکولی زیاد انجام می پذیرد که سبب تشکیل اسیدهای چرب آزاد و افزایش محتوای آنها می گردد.

کلمات کلیدی:

ماهی، عمل آوری، اسیدهای چرب، محتوای چرب، اکسیداسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/88842>

