

عنوان مقاله:

تاثیر مواد هیدروکلوئیدی بر جذب روغن و خواص فیزیکی اسلایس های کلم بروکلی طی فرایند سرخ کردن

محل انتشار:

ششمین کنگره بین المللی توسعه و ترویج علوم و فنون بنیادین در جامعه (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

بت الهدی رحمانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات (یزد)

احسان کاظم نژاد - آموخته کارشناسی ارشد صنایع، دانشگاه آزاد اسلامی واحد یزد

سید علی یاسینی اردکانی - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد یزد

عباس بشارتی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد یزد و عضو جهاد کشاورزی اشکذر

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق، بررسی تاثیر آنزیم بری و پوشش دهی با صمغ فارسی و ژل آلوه ورا در جذب روغن و خواص کیفی کلم بروکلی سرخ شده بود. در این مطالعه، صمغ فارسی در سه سطح (2، 4 و 6 درصد وزنی-وزنی) و ژل آلوه ورا در سه سطح (30، 40 و 50 درصد وزنی-وزنی) بعد از فرایند بلانچینگ با آب و بخار داغ مورد استفاده قرار گرفت و سپس به روش عمقیدر دمای 130 درجه سانتی گراد سرخ شدند و بلافاصله بعد از سرخ شدن، میزان روغن، رطوبت، چروکیدگی، درصد پوشش دهی و رنگ خلال ها اندازه گیری شد و نمونه ها مورد ارزیابی حسی قرار گرفتند. نتایج این ویژگی ها با نمونه شاهد مقایسه شد. نتایج حاکی از آن بود که آنزیم بری و پوشش های هیدروکلوئیدی باعث کاهش درصد جذب روغن، چروکیدگی، افزایش رطوبت و پوشش دهی شد. همچنین در بررسی حسی نیز ارزیاب ها بهترین نمره و پذیرش را به نمونه ی حاوی 40 درصد آلئوورا اختصاص دادند.

کلمات کلیدی:

سرخ شدن عمیق، کلم بروکلی، جذب روغن، میزان چروکیدگی، صمغ فارسی و ژل آلوه ورا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/916889>

