

عنوان مقاله:

بررسی تولید چیپس فرموله شده سیب زمینی از ارقام آگریا و مارفونا

محل انتشار:

فصلنامه علوم آب و خاک، دوره 10، شماره 1 (سال: 1385)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

محمد شاهی

شهرام دخانی

غلامحسین کبیر

نفیسه زمین دار

خلاصه مقاله:

به منظور تولید برگه فرموله شده خشک سیب زمینی، دو رقم سیب زمینی آگریاومارفونا از منطقه داران اصفهان تهیه و در سردخانه 9°C با رطوبت نسبی ۸۵ درصد نگه داری شدند. مقدار کل ماده خشک، وزن مخصوص و میزان قندهای احیای سیب زمینی در ابتدای انبارداری تعیین گردید. پودر گرانول از هر دو رقم سیب زمینی به روش Add-back تهیه شد. برای تهیه خمیر با قوام و خصوصیات شکل گیری مطلوب از پودر گرانول با مش ۸۰، پوره سیب زمینی پخته، آرد ذرت با مش ۶۰، امولسیفایر، آب، روغن فنادی، نشاسته، نمک و آرد گندم استفاده شد. پس از دست یافتن به فرمول مناسب برای تهیه خمیر با خصوصیات رئولوژیکی مطلوب برای شکل گرفتن، ورقه ای از خمیر با ضخامت ۱ تا ۲ میلی متر ایجاد و از آن پولک هایی به قطر ۳ سانتی متر جدا شد. چهار تیمار تنوری کردن، خشک کردن در آون خلا، سرخ کردن در روغن و ترکیب پیش خشک کردن و سرخ کردن در روغن برای تبدیل خمیر به برگه های خشک در نظر گرفته شد. با توجه به نتایج آزمون چشایی تیمار تنوری کردن برگزیده شد و شرایط بهینه زمان و دما برای آن ۳۰ دقیقه در 125°C تعیین گردید و برای بهبود طعم نیز ازطعم دهنده های مختلف شامل پودر سیر، فلفل، آویشن، لاکتیک اسید، پودر پیاز، نمک و شکر استفاده شد، اثر این طعم دهنده ها به وسیله مقایسه چندتایی و آزمون مثلثی مورد بررسی قرار گرفت و تیمارهای حاوی نمک، فلفل و پودر سیر به عنوان بهترین تیمارها ارزیابی گردید.

کلمات کلیدی:

Potato granule, Fabricated potota chips, گرانول سیب زمینی، چیپس فرموله سیب زمینی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1205530>

