

## عنوان مقاله:

ارزیابی مقدار روغن جذب شده در دونات های پوشش داده شده با پوشش خوراکی تهیه شده از ایزوله پروتئین خلر (*Latirus sativus*)

## محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

امین حسین زاده - دانشجوی دکتری، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

سید علی مرتضوی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

## خلاصه مقاله:

یکی از روش های کاهش جذب روغن در فرایند سرخ کردن عمیق دونات پوشش دهی با استفاده از ترکیبات طبیعی می باشد. خلر گیاهی از خانواده بقولات است که دانه آن دارای خواص پروتئینی بالا (حدود 28/4-25/6 درصد) می باشد. هدف از این مطالعه کاهش جذب روغن از طریق پوشش خوراکی تهیه شده از ایزوله پروتئین خلر، طی فرایند سرخ کردن عمیق است. بدین منظور در فرمولاسیون پوشش از سه غلظت 2، 4 و 6 درصد ایزوله پروتئین و سه غلظت 0/5، 1 و 1/5 درصد گلیسرول به عنوان پلاستیسایزر و در حین فرایند سرخ کردن دونات از سه دمای سرخ کردن 150، 165 و 180 درجه سانتی گراد استفاده شد. افزایش غلظت ایزوله پروتئین سبب کاهش معنی دار ( $p<0/05$ ) جذب روغن و افزایش غلظت گلیسرول سبب کاهش میزان جذب روغن می گردد. همچنین افزایش دما سبب افزایش معنی دار ( $p<0/05$ ) جذب روغن می گردد.

## کلمات کلیدی:

دونات، جذب روغن، پوشش خوراکی، خلر

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267452>

