

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر پوشش های هیدرو کلونیدی بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی حلقه های پیاز در طول فرآیند سرخ کردن

محل انتشار:

دومین همایش ملی مهندسی و مدیریت کشاورزی، محیط زیست و منابع طبیعی پایدار (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

یگانه مشعوفی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار گروه علوم و صنایع غذایی سبزوار
ایران

مسعود شفافی زنوزیان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار گروه علوم و صنایع غذایی سبزوار ایران

محمد آرمین - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار گروه علوم و صنایع غذایی سبزوار ایران

خلاصه مقاله:

در این تحقیق بررسی تاثیر پیش تیمارهای مختلف (پوشش دهی با ترکیبات هیدروکلونیدی) بر سرخ کردن به عنوان یک راهکار برای کاهش جذب روغن و بهبود افزایش ماندگاری پیاز سرخ شده مورد ارزیابی قرار گرفت. برای فرآیند پوشش دهی با ترکیبات هیدروکلونیدی از سه ترکیب پکتین (1% و 2%) و کربوکسی متیل سلولز (1% و 2%) و کتیر (1% و 2%) استفاده شد. سپس عملیات سرخ کردن عمیق در دمای 160 و 180 درجه سانتی گراد و در زمان 1 و 3 دقیقه انجام گرفت و سپس خصوصیات فیزیکی شیمیایی همچون مقدار رطوبت، تغییرات نسبی جذب روغن، اندازه گیری جذب روغن، راندمان سرخ کردن مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که نوع پیش تیمار روی خصوصیات حلقه های پیاز بعد از سرخ کردن در سطح آماری یک درصد، تأثیر معنی دار (P0/01) داشت. زمان و دمای سرخ کردن تأثیر معنی داری (P0/01) بر روی ویژگی های حسی حلقه های پیاز داشت.

کلمات کلیدی:

سرخ کردن عمیق، پیاز، پکتین، کربوکسی متیل سلولز، کتیرا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/357700>

