

Вплив різних видів рослинних олій на якість смажених картоплепродуктів

В.А. Логвінчук

Н.О. Фалендиш

В.М. Ковбаса

Особливою популярністю користуються серед населення смажені продукти з картоплі, недолік яких — високий вміст вуглеводів і жирів, а також обмаль білків та інших біологічно активних речовин.

Розрізняють декілька види хрусткої картоплі (чіпсів). В першу чергу — це формовані чіпси являють собою формовані пластини прямокутної 100x400x2 мм. або квадратної 40x40 мм. форми. Екструдовані чіпси (тобто виготовлені з картопляної крупки). Чіпси із свіжої картоплі, яку нарізають шматочками завтовшки не 1,25 — 1,65 мм, рівномірно обсмажують в якісній олії, додаються смакові добавки, охолоджують та пакують застосовуючи консерванти. Термін зберігання від 3 до 5 місяців.

Для смаження чіпсів використовують різні види рослинних олій: пальмову, соєву, соняшникову, кукурудзяну олію.

Було досліджено зміну кислотного числа названих олій в процесі термічної обробки. Встановлено, що менше кислотонакопичення спостерігається в пальмовій, більше — в соєвій олії.

Досліджено якість готових картопляних чіпсів по кількості поглинутого жиру. Встановлено, що менше жиронакопичення при смаженні на пальмовій олії, більше на соєвій олії.