

不同厚度豬皮油炸過程吸油失水動力學

碩專二 40942004 徐銀佩 2022/05/07

大綱

- 一、前言
- 二、材料與方法
- 三、結果
- 四、討論
- 五、結論
- 六、參考文獻

摘要

豬皮是豬肉加工業中的一種副產品（例如，皮、毛、內臟、頭、骨），約佔豬肉總重量的 3-8%，炸豬皮的油脂含量約為產品的 35.71%，使其成為不健康的零食，但油炸食品的消費量仍在繼續增加，本篇研究不同厚度（2、3 和 4 毫米）的生豬肉皮的不同特性（厚度、水分損失、吸油量、斷裂力、顏色、0.5-5 分鐘油炸過程中的膨化率、微觀結構和感官評價），研究發現在相似水分含量下，不同厚度的生豬肉皮在 180°C 下油炸 3-5 分鐘後的含油量、斷裂力和膨化率沒有顯著差異，此外感官評分結果顯示生皮厚度為 4 毫米的炸豬肉皮風味、質地和整體可接受性低於生皮厚度為 2 毫米和 3 毫米的油炸豬肉皮，掃描電子顯微照片 (SEM) 顯示與其他組相比，4 mm 生皮厚度的油炸豬肉皮中的孔洞、不規則和裂紋微觀結構較少，不同厚度的生豬肉皮對微結構有不同的影響，並影響油炸豬肉皮的水分蒸發和吸油量，最後研究提出炸豬皮失水吸油的動力學方程，生豬肉皮超過 4 毫米的炸豬皮需要在 180°C 以上的溫度下油炸，以提高其膨化率和感官接受度以供未來工業使用。