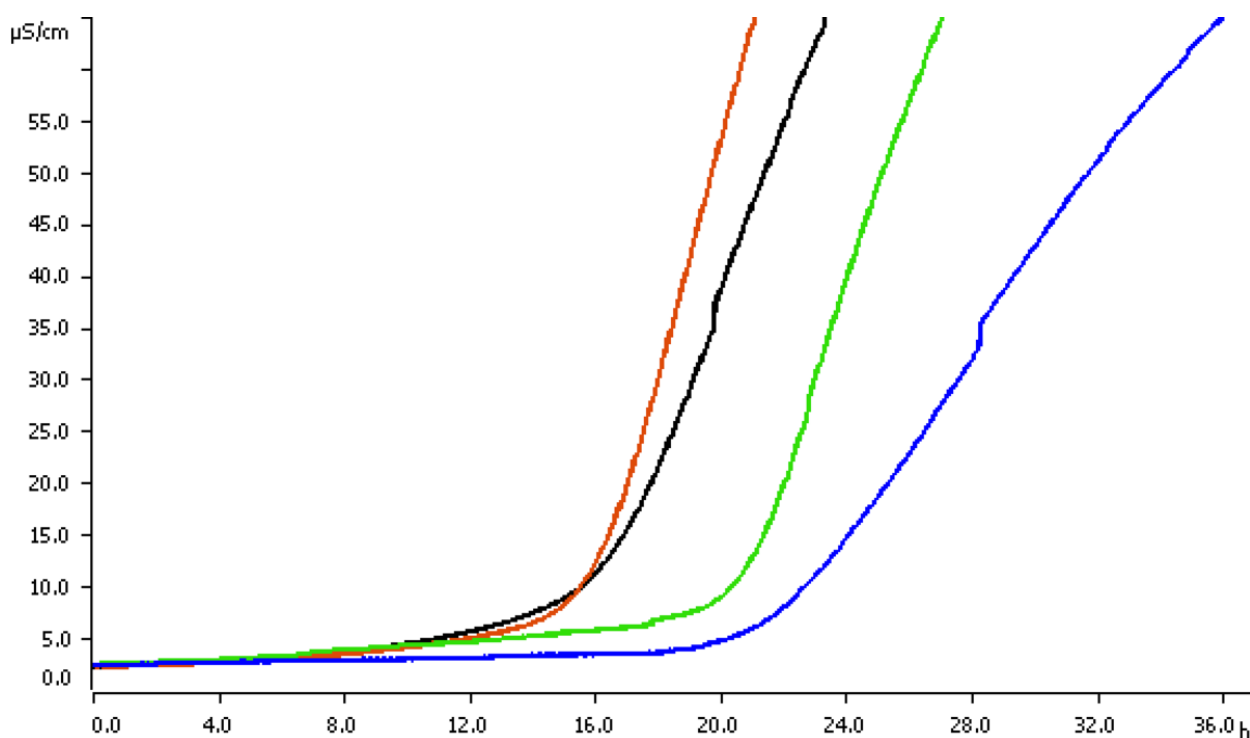


Окислительная стабильность лапши быстрого приготовления



Лапша быстрого приготовления становится все более популярной во всех частях мира. В процессе производства лапша быстрого приготовления во фритюре, что позволяет быстрее ее приготовить. В связи с высоким содержанием жиров (до 22%) лапша может стать непригодной к употреблению. Метод Rancimat может использоваться для окислительной стабильности приготовленной во фритюре лапши быстрого приготовления возможно без экстрагирования жира.

Результаты

Кривая	Образец	Температура	Индукционный период
—	Лапша быстрого приготовления, во фритюре	120 °C	16,7 ч
—	Лапша «Kitsune udon»	120 °C	15,8 ч
—	Лапша «Якисобаа»	120 °C	21,0 ч
—	Куриная лапша «ramen»	120 °C	21,7 ч

Описание метода

Образцы

Лапша быстрого приготовления без приправ

Пробоподготовка

Приправы и добавки удаляются вручную.
Лапша руками разламывается на кусочки
3-5 мм.

Прибор

892 Professional Rancimat



Параметры

Температура	120 °С
Поток воздуха	20 л/ч
Измерение	Индукционный период
Разрешение измерения	1.5
Стоп условие	Конечная точка
Количество образца	2 г
Измерительный раствор	60 мл деионизованной воды