

FTB 47 (4) 389-395.

(FTB-2097)

## **Poroznost piletine obložene smjesom za pohanje**

### **Sažetak**

U radu su ispitivani utjecaj dodatka rižinog škroba i prehrambenih vlakana (pektin i Fibrex) na poroznost osnovne smjese za oblaganje (kukuruzno brašno, sol, začini), te količina upijenog ulja u pohanoj piletini. Poroznost pržene piletine mjerena je kombinacijom gustoće čestica i nasipne gustoće. Veličina pora i raspodjela veličine čestica utvrđeni su živinim porozimetrom. Izmjeren je široki raspon promjera čestica, te značajne razlike u veličini pora. Struktura pora mijenjala se pod utjecajem apsorpcije ulja tijekom prženja. Količina se žive zaostale u porama značajno smanjuje tijekom 8 minuta prženja, pa dobiveni rezultati pokazuju da se poroznost uzoraka bitno razlikuje u pripremljenim recepturama. To dovodi do razlike u količini upijenog ulja koja je obrnuto proporcionalna količini rižinog škroba u smjesi. Prehrambena vlakna također pridonose smanjenju upijanja ulja.

*Ključne riječi:* poroznost, apsorpcija ulja, prženje, piletina