

توصيف لخصائص الطهي عند البطاطا

Caractérisation de la qualité culinaire chez la Pomme de Terre

:

– مخبر الموارد الحيوية الصحراوية و مخبر أبحاث النخيل
– كلية علوم الطبيعة و الحياة –

:

عبية في العالم، و هو ما جعل منها من المحاصيل الرئيسية في العالم.
و تنتج البطاطا لغرض الطهي و من ثم الاستهلاك. و هي تستهلك مقلية أو مسلوقة أو مخبوزة أو حتى مشوية.

و لأن الصناعات الغذائية مهمة في تطوير أي زراعة ما، كان لا بد من الاهتمام بالجوانب العلمية المتعلقة بخصائص الطهي لأي محصول زراعي كان. من هنا كان هذا البحث البيبلوغرافي حول خصائص الطهي عند البطاطا.

يعتبر الاختيار المدروس للصنف و خصائصه من حيث الطهي مهمة جدا لنجاح تحضير الوجبات منزليا أو صناعيا، من أجل ذلك كان الاهتمام بدراسة و توصيف خصائص الطهي

ترتكز خصائص الطهي عند البطاطا على العوامل التالية :

- الخصائص المظهرية للدرنات ()
- خصائص الطهي و هي تقسم أصناف البطاطا إلى أربعة أقسام رئيسية و تستند على سلوك الدرنات عند الطهي، قوام اللحم، محتوى النشاء و الرطوبة، بالإضافة إلى خاصية التحبيب.
- يشار إلى أن أصناف البطاطا المقلية، لا بد أن تكون قليلة السكريات المرجعية لأن لونها مرتبط بالضرورة بمستوى هذه السكريات بها.
- الخصائص التصنيعية، بحيث يفضل الأصناف التي تحتوي على نسبة نشاء تتراوح من 18 % 20 ليلة من البروتينات. بالنسبة للتقشير الآلي، يفضل البطاطا الصغيرة و المستديرة (chips) و البطاطا المقلية، يفضل التجانس في الشكل، مع حجم متوسط لرقائق البطاطا و نوعا ما كبير للبطاطا المقلية.
- لتحضير البطاطا المهروسة أو المطحونة المجففة، صناعيا، لا بد من استخدام الدرنات ذات الشكل و الوزن المتجانسين، مع طهي منتظم، تهرس أو تطحن بسهولة و لا تسود بعد الطهي.

الكلمات الدلالية : – طهي - استهلاك