

عنوان مقاله:

بررسی اثر امولسیفایر GMS و آنزیم لیپاز بر میزان تخلخل بافت و افزایش ماندگاری کیک اسفنجی بعنوان یک میان وعده ی پرطرفدار در بین کودکان و نوجوانان

محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سارا جواهری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

مهدی کریمی - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

اسماعیل عطای صالحی - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

خلاصه مقاله:

هدف: کیک نوعی شیرینی با بافت و نرمی مخصوص است که به عنوان یک میان وعده غذایی در بین افراد مختلف جامعه از جمله کودکان و نوجوانان پرطرفدار می باشد. از این رو این محصول به بافتی متخلخل با حفره های ریز و دیواره نازک، کیفیت مطلوب و ماندگاری بالا نیاز دارد که این امر با استفاده از افزودنی های صنایع پخت در فرمولاسیون اولیه این محصولات امکان پذیر است. روش پژوهش: هدف از انجام این پژوهش بررسی اثر آنزیم لیپاز (در سطوح 0، 0/01 و 0/02 درصد) و امولسیفایر GMS (در سطوح 0، 0/2 و 0/4 درصد) بر میزان دانسیته خمیر و حجم مخصوص، تخلخل و بافت کیک اسفنجی بود. لازم به ذکر است که به منظور ارزیابی میزان تخلخل نمونه های تولیدی نرم افزار Image J مورد استفاده قرار گرفت. نتایج و بحث: نتایج این پژوهش به وضوح نشان داد که با افزایش آنزیم لیپاز به فرمولاسیون اولیه کیک، میزان دانسیته خمیر و سفتی بافت محصول نهایی کاهش و میزان حجم مخصوص و تخلخل نمونه های تولیدی به طور معنی داری در سطح 5 درصد افزایش یافت. این در حالی بود که براساس نتایج مشخص گردید که تنها سطح 0/2 درصد از امولسیفایر GMS قادر به بهبود پارامترهای ارزیابی شده، بودند. نتیجه گیری کلی: در نهایت می توان گفت که آنزیم لیپاز و امولسیفایر GMS با بهبود فرآیند بهم زدن (حفظ و نگهداری بهتر حباب های هوای ورودی و پخش مناسب تر آن ها در سرتاسر خمیر) و افزایش ضخامت دیواره حباب های هوای ورودی و ممانعت از پاره شدن آن ها بر اثر فرآیند انبساط در حین پخت قادر به بهبود خواص کمی و کیفی کیک اسفنجی هستند.

کلمات کلیدی:

کیک اسفنجی، افزودنی، ماندگاری، تخلخل، پردازش تصویر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267391>

