

عنوان مقاله:

بررسی امکان جایگزینی ملاس و استوبوزید و تفاله چغندر قند در کیک شکلاتی

محل انتشار:

دومین کنگره ملی توسعه و ترویج مهندسی کشاورزی و علوم خاک ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

آرزو کرمی مقدم - مدرس دانشگاه علمی کاربردی قند کرج

فاطمه ورمزیار - دانشجوی کارشناسی مهندسی فناوری صنایع غذایی صنعت شیرینی و شکلات علمی کاربردی قند کرج

محمدرضا دهقان - دانشجوی کارشناسی مهندسی فناوری صنایع غذایی صنعت شیرینی و شکلات علمی کاربردی قند کرج

خلاصه مقاله:

از فرآورده های رایج قنادی که مطلوبیت فراوانی بین اقشار مختلف دارد کیک شکلاتی است شکر یکی از ترکیبات اصلی کیک شکلاتی است که به دلیل داشتن ساکارز بالا و میزان کالری بالا برای افراد مبتلا به چاقی و دیابت محدودیت دارد از طریق جایگزین کردن ساکارز با شیرین کننده طبیعی به منظور بهینه سازی فرمول و تولید کیک شکلاتی های کم کالری جایگزین شده اند اثر این جایگزینی بر کیفیت کیک شکلاتی در سه سطح 0،50،100 درصد بررسی شد که سطح 50 درصد ارزیابی حسی و شیمیایی دارای بالاترین کیفیت بود و همچنین به منظور جلوگیری از بیاتی و کاهش ماندگاری و تازگی کیک در چهار سطح 10،8،5،0 درصد تفاله چغندر قند به نمونه های مورد آزمایش اضافه گردید در ضمن از ملاس به عنوان قوام دهنده و رنگ آن به عنوان ماده رنگی برای تولید رنگ کارامل جانشین بخشی از پودر کاکائو در تولید کیک شکلاتی مورد بررسی قرار گرفت و مورد آزمایش شیمیایی و فیزیکی و ارزیابی حسی در قالب طرح فاکتوریل انجام شد که سطح 8 درصد تفاله چغندر قند و سطح 8 درصد ملاس بالاترین امتیاز را در آزمایشات داشتند

کلمات کلیدی:

ملاس، استوبوزید، کیک شکلاتی، تفاله چغندر قند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/520651>

