

عنوان مقاله:

اصلاح خصوصیات بافتی، تصویری و حسی کیک فنجانی با استفاده از آرد شاه بلوط و امولسیفایر سدیم استیاریویل 2-لاکتیلات

محل انتشار:

کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده های آردی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

شیوا روشنی - مدرس دانشگاه آزاد اسلامی، واحد قایمشهر

فریبا نقی پور - دانش آموخته دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

در سالهای اخیر به دلیل افزایش سطح آگاهی م صرف کننده در زمینه سلامتی و تغذیه، ماده ی غذایی علاوه بر ویژگیهای حسی مطلوب باید دارای شرایط تغذیه‌ای مناسب باشد تا در رژیمهای غذایی افراد جای گیرد. در همین راستا انتخاب جایگزین مناسب آرد گندم در فرمولاسیون محصولات صنایع پخت از اهمیت بالایی برخوردار است. شاه بلوط مهمترین محصول زراعی در مناطق معتدل میباشد که از ارزش غذایی بالایی برخوردار می باشد. حضور مقادیر بالایی از فیبرهای رژیمی، اسیدهای آمینه ضروری و ویتامینها در آرد شاه بلوط سبب گردید که در این مطالعه در سطوح صفر، 15 و 30 درصد جایگزین آرد گندم موجود در فرمولاسیون کیک شود. از امولسیفایر سدیم استیاریویل 2-لاکتیلات (SSL) (نیز در سطوح صفر، 2/0 و 4/0 درصد استفاده گردید. خصوصیات بافتی، تصویری و حسی نمونههای کیک تولیدی در قالب یک طرح کاملاً تصادفی با آرایش فاکتوریل مورد مطالعه قرار گرفت (05/0p). (نتایج به وضوح نشان داد که افزایش میزان امولسیفایر SSL در تمامی سطوح سبب بهبود خصوصیات کمی و کیفی محصول نهایی شد. از سوی دیگر با افزایش میزان آرد شاه بلوط تا سطح 30 درصد میزان مولفه‌های L^* و a^* پوسسته و سفتی افزایش یافت. این در حالی بود که افزایش میزان آرد شاه بلوط تا سطح 15 درصد در حضور 4/0 درصد امولسیفایر SSL سبب بهبود میزان تخلخل بافت و پذیرش کلی نمونههای کیک گردید.

کلمات کلیدی:

آرد شاه بلوط، سدیم استیاریویل 2-لاکتیلات، کیک فنجانی، بافت، خصوصیات حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/592948>

