

عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد آرد های کامپوزیت در بیسکویت، کوکی و کیک

محل انتشار:

نخستین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

ارمغان سالم - دانش اموخته کارشناسی ارشد، کارشناس ارشد R&D گروه صنعتی نظری، تبریز، ایران

الهام آل حسینی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

آرد کامپوزیت به عنوان ترکیبی از آرد، نشاسته و سایر مواد به منظور جایگزینی کامل یا جزئی با آرد گندم در محصولات نانوائی و شیرینی در نظر گرفته شده است. توسعه محصولات غذایی با استفاده از آرد کامپوزیت. به منظور افزایش ارزش غذایی، صرفه جویی در مصرف آرد گندم، تولید غذاهای مناسب برای برخی رژیم های غذایی خاص و بیماری ها و تنوع بخشیدن به محصولات نانوائی از آردهای دیگر از جمله آرد سیب زمینی، سویا، برنج و شبه غلات در ترکیب با آرد گندم یا بدون ترکیب با آن با عنوان آردهای کامپوزیت در تهیه نان و سایر محصولات نانوائی افزایش یافته و مورد توجه محققان خصوصاً در تولید محصولات نانوائی و شیرینی قرار گرفته است در این مقاله به استفاده از آرد کامپوزیت برای تولید فرآورده های غذایی، بیسکویت و کوکی پرداخته شده و در آن برخی از پیشرفت های انجام شده بر کیفیت حسی، خصوصیات رئولوژی و مقادیر ارزش غذایی و همچنین پذیرش کلی آن در زمینه بیسکویت و کلوچه و کیک مورد بررسی قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

آرد کامپوزیت- بیسکویت- کیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1019309>

