

عنوان مقاله:

بررسی پروفایل بافت کیک یزدی تولید شده با شیرین کننده گزو

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

ارمغان سالم - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، کارشناس واحد تحقیقات و توسعه شرکت نظری، تبریز

سیداحمد شهیدی - دانشیار علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم تحقیقات آمل،

محبت محبی - استاد علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

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

خلاصه مقاله:

کیک نوعی شیرینی با بافت اسفنجی بوده و ساکارز یک ترکیب اساسی در فرمولاسیون آن می باشد. امروزه مصرف کنندگان مواد غذایی به کیفیت و سلامت مواد غذایی اهمیت بیشتری می دهند و از این رو تقاضای زیادی برای تولید محصولات غذایی کم کالری و سالم وجود دارد. در این پژوهش به منظور حذف شکر، از مان گزو (با درصد های 0، 25، 50، 75 و 100 درصد جایگزین شکر) در فرمولاسیون کیک یزدی استفاده و به منظور بررسی بافت کیک در روزهای اول، دهم و بیستم بعد از پخت کیک، آنالیز پروفایل بافت توسط دستگاه آنالایزر بافت روی نمونه های تولیدی انجام شد. قابلیت ارتجاعی بافت کیک ها در طی روزهای اول تا دهم پس از تولید کاهش یافت و از روز دهم تا بیستم اثر معنیداری بر روی قابلیت ارتجاعی نمونه ها مشاهده نشد. کمترین میزان قابلیت ارتجاعی در بین همه نمونه ها، در 100 درصد شیرین کننده گزو و در روز 20ام مشاهده شد. اثر افزودن شیرین کننده گزو، مدت زمان نگهداری و اثر متقابل آنها با توجه نتایج تجزیه واریانس معنیداری ($P < 0.05$) شد. همچنین کمترین و بیشترین قابلیت جویدن (میزان انرژی لازم برای هضم دهانی و جویدن) به ترتیب مربوط به نمونه 100 درصد جایگزین شده با شیرین کننده گزو و نمونه شاهد بود. در مورد اثر متقابل شیرین کننده گزو و مدت زمان نگهداری، در روز اول پخت کمترین و بیشترین میزان قابلیت جویدن مربوط به تیمارهای 100 و 75 درصد شیرین کننده گزو مشاهده شد.

کلمات کلیدی:

آنالیز بافت کیک، شیرین کننده گزو، قابلیت جویدن، فنریت.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1019343>

