

## عنوان مقاله:

فرمولاسیون کیک روغنی فاقد گلوتن با استفاده از آرد برنج قهوه‌ای و ارزیابی خصوصیات کیفی آن

## محل انتشار:

سومین همایش بین‌المللی مطالعات میان‌رشته‌ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

## نویسندگان:

مینا بابازاده - کارشناس ارشد صنایع غذایی، ایران، تهران

سید مهدی سیدین اردبیلی - استاد دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات، ایران، تهران

## خلاصه مقاله:

امروزه تولید فرآورده‌های فراسودمند جهت تامین غذای جوامع بشری امری مهم و ضروری تلقی می‌شود. محصولات غله‌ای نظیر کیک یکی از مهم‌ترین و پرمصرف‌ترین مواد غذایی می‌باشد. لذا در همین راستا آرد برنج قهوه‌ای جهت غنی‌سازی کیک بدون گلوتن استفاده شد. نمونه‌های مورد بررسی حاوی کیک بدون آرد برنج قهوه‌ای، حاوی آرد برنج قهوه‌ای و BHA بود. کیک‌های حاصل تحت آزمون‌های اندازه‌گیری رطوبت، دانسیته، وزن مخصوص، حجم مخصوص، ارتفاع کیک، خاکستر، فنول کل، pH، بافت، رنگ پوسته و مغز، ویسکوزیته، عدد پراکسید و ارزیابی حسی قرار گرفت. نتایج بررسی‌ها نشان داد که کیک‌های حاوی آرد برنج قهوه‌ای نسبت به دو نمونه دیگر ویژگی‌های کیفی و حسی را بهبود بخشیده است. کیک حاوی آرد برنج قهوه‌ای نسبت به دو نمونه دیگر دارای رطوبت، فنول، خاکستر و ارتفاع کیک بالاتر، دانسیته، ویسکوزیته، عدد پراکسید، وزن مخصوص، pH و حجم مخصوص پایین‌تر بود. نتایج حاصل از بافت نشان داد که نمونه‌های حاوی آرد برنج قهوه‌ای به دلیل رطوبت بالاتر در طی زمان نگهداری بافتی نرم‌تر داشته‌اند. کیک حاوی آرد برنج قهوه‌ای از نظر داوران در تمامی ویژگی‌های حسی مورد ارزیابی (رنگ، بو، طعم، بافت و پذیرش کلی) امتیازات بالاتری را کسب نمود.

## کلمات کلیدی:

آرد برنج قهوه‌ای، کیک، BHA

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1147131>

