

عنوان مقاله:

بررسی تأثیر جایگزینی آرد گندم با فیبر سبوس برنج بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی کیک اسفنجی

محل انتشار:

سومین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

سبیکه جوینی پور - مدرس گروه صنایع غذایی، دانشکده فنی دختران نیشابور، دانشگاه فنی و حرفه ای، استان خراسان رضوی، ایران

محمد اسماعیل نصرآبادی - مربی گروه صنایع غذایی، دانشکده فنی دختران نیشابور، دانشگاه فنی و حرفه ای، استان خراسان رضوی، ایران

خلاصه مقاله:

در این مطالعه اثر فیبر سبوس برنج در پنج سطح صفر، 3، 5، 7 و 10 درصد به عنوان جایگزین آرد گندم بر ویژگی های کیفی کیک به منظور تولید کیک فراسودمند با میزان کالری کمتر مورد بررسی قرار گرفت. لذا تأثیر فیبر سبوس برنج بر خصوصیات شیمیایی در این مطالعه تأثیر جایگزین کردن آرد گندم با فیبر رژیمی سبوس برنج بر ویسکوزیته خمیر کیک، خواص فیزیکوشیمیایی و حسی کیک مورد بررسی قرار گرفت. بدین منظور فیبر رژیمی سبوس برنج در سطوح صفر، 3، 5، 7 و 10 درصد به آرد گندم افزوده شد و کیک اسفنجی تهیه گردید. با افزایش مقدار فیبر سبوس برنج درصد پروتئین کیک و مؤلفه های رنگی L^* و b^* کاهش معنی داری نسبت به شاهد داشت در حالی که ویسکوزیته خمیر، درصد فیبر، رطوبت کیک، و مؤلفه رنگی a^* به طور معنی داری افزایش یافت. حجم مخصوص و تخلخل نمونه های کیک حاوی فیبر تا سطح 5 درصد با نمونه شاهد تفاوتی نداشتند ولی در سطوح بالاتر حجم مخصوص و تخلخل کیک ها کاهش یافت. بافت کیک ها تا سطح 5 درصد فیبر سبوس برنج نرمتر از شاهد ولی در سطوح بالاتر سفتتر گردید. از نظر پذیرش کلی کیک های حاوی 3 و 5 درصد فیبر سبوس برنج امتیازی مشابه نمونه شاهد کسب نمودند. بنابراین افزودن 5 درصد فیبر سبوس برنج به کیک می تواند ضمن حفظ ویژگی های کمی و کیفی کیک، سبب بهبود ارزش تغذیه ای کیک گردد.

کلمات کلیدی:

فیبر سبوس برنج، بافت، ویسکوزیته، خواص حسی، کیک اسفنجی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1147146>

