

عنوان مقاله:

ارزیابی ویژگیهای شیمیایی بیسکویت غنی شده با ناردانه

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

اعظم ایوبی - استادیار بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

خلاصه مقاله:

بیسکویت یکی از فراورده های قنادی پرطرفدار در بین اقشار مختلف جامعه است اس-ت که ع-لاوه بر داش-تن ارزش تغذیه‌ای و خواص حسی مطلوب، قابلیت نگهداری بالایی نیز دارد. آرد گندم یکی از مواد تشکیل‌دهنده اصلی بیسکویت میباشد که ترکیب نمودن آن با دیگر آردها میتواند به افزایش ارزش تغذیه-ای و اث-رات س-لامتی بخ-ش محصول کمک زیادی بنماید. ناردانه یکی از محصولات جانبی کارخانه های تولید آرمیوه و کنسانتره انار است که غنی از ترکیبات عملگرا نظیر پروتئین، اسیدهای چرب ضروری و فیبرهای رژیمی میباشد. در ای-ن تحقیق آرد گن-دم در نسبتهای مختلف 5، 10 و 15% با پودر ناردانه جایگزین ش-د و ت-اثیر ای-ن جایگزینی بر ویژگی-ه ای ش-یمیایی محصول شامل پروتئین، چربی، فیبر و خاکستر بررسی شد. نتایج تحقیق نشان داد که مقدار پروتئین، چربی، فیبر و خاکستر پودر ناردانه از آرد گندم بیشتر بوده و لذا جایگزینی آرد گندم با پودر ناردانه س-بب افزایش می-زان ای-ن ترکیبات در بیسکویت میشود. با توجه به خواص درمانی و ارزش تغذیه ای بالای پودر ناردانه استفاده از ای-ن ترکیب در تولید بیسکویت پیشنهاد میگردد.

کلمات کلیدی:

بیسکویت، پروتئین، پودر ناردانه، فیبر.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156322>

