

عنوان مقاله:

خواص فیزیکی، شیمیایی و رئولوژیکی کیک اسفنجی حاوی پودر آلوه ورا

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 24

نویسندگان:

آرش دارا - کارشناس ارشد نانو بیوتکنولوژی مواد غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

جواد کرامت - استاد شیمی مواد غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

محمد شاهی - استاد مهندسی مواد غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

کیک نوعی شیرینی است که دارای بافت و لطافت خاصی است. به دلیل خاصیت ارگانولپتیک مناسب مورد استقبال مصـرف کنندگان قرار گرفته اسـت. آلوه ورا که به عنوان یکی از قدیمی ترین گیاهان دارویی شـناخته می شـود، حاوی فیبر، مواد معدنی، ویتامین ها، اسـیدهای آمینه، قندهای طبیعی و ضـد میکروبی، ضـد التهاب و آنتی اکسیدان است. این مطالعه با هدف برر سی تأثیر افزودن پودر ژل آلوه ورا در مقادیر 2، 4، 6 و 8 (در صد وزنی بر وزن بر ا ساس وزن آرد) بر خصو صیات فیزیکی، شیمیایی و رئولوژیکی کیک در طول مدت نگهداری آن انجام شد. نتایج نشان داد که افزودن پودر آلوه ورا میزان چربی، پروتئین، خاکستر و فیبر را در تمام سطوح افزایش می دهد. علاوه بر این، بیشترین میزان رطوبت در نمونه ها شامل 4٪ پودر آلوه ورا مشاهده شد، در حالی که افزایش 6٪ پودر آلوه ورا اثر معکوس بر رطوبت نمونه ها داشـت، که باعث کاهش آن در طول ماندگاری شـد. نمونه های حاوی 4٪ پودر آلوه ورا کمترین چگالی و در نتیجه حجم بیشـتری داشـتند. با این حال، افزایش محتوای پودر آلوه ورا تا 6٪ باعث افزایش تراکم می شود. بعلاوه، مقدار پراکسید نمونه های کیک اسفنجی با کاهش درصد پودر آلوه ورا در آنها کاهش یافت. از نظر خصو صیات بافتی، افزودن پودر آلوه ورا به نمونه تا 4٪ منجر به کاهش سختی می شود، در حالی که افزایش سطح نمونه باعث افزایش سختی می شود. پودر آلوه ورا باعث کاهش خواص ح سی، به ویژه طعم و بو، و همچنین شاخص های رنگ، به ویژه رو شنایی کیک ها می شود. به طور کلی، بررسی خصو صیات تیمارهای مختلف کیک اسـفنجی در این مطالعه نشـان داد که افزودن پودر ژل آلوه ورا تا سـطح 4٪ منجر به تولید کیک مطلوب می شود که منجر به کاهش بیاتی، افزایش فیبر غذایی و در نهایت بهبود ارزش غذایی کیک می شود.

کلمات کلیدی:

آلوه ورا، رئولوژی، غنی سازی، کیک اسفنجی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156353>

