

عنوان مقاله:

اثر افزودن جوانه گندم خام و تثبیت شده بر خواص کیفی کیک قالبی

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 10، شماره 3 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سیده‌های بیغمبردوست - دانشگاه تبریز

صدیف آزادمرد دمیرچی - دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

جوانه محصول جانبی صنعت آسیاب گندم است که حاوی فیبر، توکوفرول، اسیدهای چرب غیراشباع، پلی فنل، مواد معدنی و پروتئین است. در این مطالعه، اثر افزودن جوانه گندم خام و تثبیت شده بر ویژگی های خمیر کیک مانند وزن مخصوص و قوام خمیر و ویژگی های کیفی کیک مانند حجم، دانسیته ظاهری و جسمی، تخلخل، رطوبت و سفتی بافت مورد ارزیابی قرار گرفت. جوانه گندم خام با استفاده از بخاردهی به مدت ۱۵ دقیقه و حرارت دهی در دمای ۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۲۰ دقیقه تثبیت شد. جوانه پس از آسیاب شدن در مقادیر ۵، ۱۰، ۱۵ و ۲۰٪ (بر اساس وزن مرطوب آرد) به فرمولاسیون کیک افزوده شد. نتایج نشان داد که افزودن جوانه گندم خام و تثبیت شده وزن مخصوص خمیر کیک را افزایش و قوام خمیر را کاهش داد. تفاوت مهم در ویژگی های فیزیکی بین کیک های غنی شده با جوانه گندم و کیک کنترل مشاهده شد. با افزایش مقدار جوانه گندم، حجم و تخلخل کیک کاهش و دانسیته ظاهری و دانسیته جسمی آن افزایش یافت. بررسی رطوبت و سفتی بافت کیک در روزهای مختلف نگهداری نشان داد که کیک های دارای جوانه گندم خام رطوبت بالاتری نسبت به کیک های دارای جوانه گندم تثبیت شده داشتند و با گذشت زمان رطوبت کیک کاهش یافت. کیک تهیه شده با جوانه گندم تثبیت شده دارای سفت ترین بافت بود و با گذشت زمان سفتی بافت کیک افزایش یافت. افزودن جوانه گندم با کنترل عوامل فساد آن مانند آنزیم های لیپاز که در تندشدگی دخالت دارند می تواند منجر به تولید کیک فراسودمند با خواص تغذیه ای مطلوب گردد.

کلمات کلیدی:

جوانه، کیک، کیفیت، گندم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1354888>

