

عنوان مقاله:

بررسی اثر استویا، سوربیتول و سوکرالوز به عنوان جایگزین ساکارز در کاپ کیک

محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

قاسم فدوی - استادیار، گروه پژوهشی مواد غذایی، حلال و کشاورزی، پژوهشکده صنایع غذایی و فرآورده های کشاورزی، پژوهشگاه استاندارد، کرج

وحید اسکندری - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد صفادشت، دانشگاه آزاد اسلامی، کرج

خلاصه مقاله:

کیک در گروه های سنی مختلف، محصولی پرطرفدار و پر مصرف است ولی مصرف آن به علت داشتن ساکارز و کالری بالا برای افراد مبتلا به چاقی و دیابت محدودیت دارد؛ بنابراین از طریق جایگزین نمودن ساکارز با کربوهیدرات های کم کالری با هضم و جذب محدود، می توان ضمن کاهش کالری و نمایه گلیسمی، از فساد دندانها و افزایش وزن نیز جلوگیری کرد. در این پژوهش، از ۳ جایگزین قند شامل استویا، سوکرالوز و سوربیتول استفاده شد و اثر سطوح مختلف آنها روی خواص کیک مورد بررسی قرار گرفت. نتایج مشخص کرد که از لحاظ ویژگی های شیمیایی (میزان خاکستر، پروتئین و ماده خشک) تیمار حاوی ۱۰۰ درصد ساکارز بیشترین و تیمار حاوی ۱۷٪ درصد سوربیتول و ۰۴٪ درصد استویا کمترین این ویژگی ها را داشت. نتایج سنجش بافت و رنگ نمونه ها نشان داد که بالاترین میزان سختی (کمترین نرمی) بافت مربوط به نمونه ی حاوی ۱۷٪ درصد سوربیتول و ۰۴٪ درصد استویا بود همچنین نتایج حاصل از رنگ سنجی در نمونه ها نشان داد که بالاترین اندیس L^* مربوط به نمونه ی شاهد و پایین ترین آن مربوط به نمونه ی حاوی سوربیتول و استویا (به تنهایی) بود. در بررسی های ارزیابی حسی، ویژگی رنگ پوسته، طعم، قابلیت جویدن و ظاهر کیک ارزیابی شد و طبق نتایج بدست آمده بهترین نمونه از دید ارزیابان، نمونه ی شاهد و پایین ترین امتیاز را نمونه ی حاوی ۱۷٪ درصد سوربیتول و ۰۴٪ درصد استویا کسب کرد.

کلمات کلیدی:

کیک، ساکارز، سوربیتول، سوکرالوز، استویا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413428>

