

عنوان مقاله:

بررسی زمان ماندگاری و تاثیر افزودن هیدروکلوئیدها بر ویژگی های حسی کیک لایه ای اسفنجی

محل انتشار:

یازدهمین کنگره ملی سراسری فناوریهای نوین در حوزه توسعه پایدار ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسنده:

شهرک واتگر - مدیریت کنترل کیفیت شرکت آذران نظری، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

سالها است که از هیدروکلوئیدها با منشا گیاهی و حیوانی، به عنوان تثبیت کننده در تولید محصولات غذایی استفاده می شود. صمغ هایطبیعی پلی ساکاریدهایی با منشا طبیعی می باشند که مستعد ایجاد یک افزایش ویسکوزیته زیاد در محلول حتی در مقادیر کم می باشند. درصنعت غذا آنها به عنوان عوامل غلیظ کننده، عوامل ژله کننده، عوامل امولسیون کننده و پایدار کننده استفاده می شوند. یکی از مشکلاتتعمده کیک اسفنجی که سبب تغییرات نامطلوبی بر خواص حسی و کاهش عمر ماندگاری آن میشود بیاتی می باشد. عملکرد هیدروکلوئیدها با منشا و ساختار شیمیایی مت فاوت (پکتین، دانه خرنوب، گوارگام، زانتان گام) بر روی کیفیت و پتانسیل بالقوه کیک لایه ای اسفنجی با بهتأخیر انداختن روند بیاتی مورد مطالعه قرار گرفته است. تأثیرات هیدروکلوئیدها با اندازه گیری چگالی خمیر و از دست دادن آب حین پختو بعد از پخت، بافت، رطوبت، فعالیت آبی و ارزیابی کیفی و حسی و بررسی زمان ماندگاری کیک لایه ای اسفنجی مورد بررسی قرار گرفت. به طور کلی، جز زمانی که پکتین مورد استفاده قرار گرفت، کیک لایه ای اسفنجی با افزودن هیدروکلوئید بهبود یافت. راجع به ماندگاری، زانتان گام در حفظ بدون تغییر تمام پارامترهای بافتی در مدت انبارش توانا بود.

کلمات کلیدی:

هیدروکلوئیدها، بیاتی، ویسکوزیته، زانتان گام

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1469988>

