

عنوان مقاله:

افزودن چای سبز به کیک اسفنجی و بررسی خصوصیات شیمیایی آن

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

الهام نجف زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

امیرحسین الهامی راد - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

سیدحسین استیری - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد سبزوار

رضا نوروزی آزاد - دانش آموخته دانشگاه آزاد اسلامی واحد جیرفت

خلاصه مقاله:

چای سبز درغلظت های 2/50 و 10 و 5 درصد جایگزین آرد گندم مصرفی برای کیک اسفنجی شد میزان پروتئین فیبرخوراکی کربوهیدرات چربی رطوبت و خاکستر در کیک اسفنجی پخته شده اندازه گیری شد درصد رطوبت و چربی با افزایش میزان درصد چای سبز درکیک های اسفنجی تغییری نکرد میزان کربوهیدرات درکیک اسفنجی چای سبز با افزایش درصد چای سبز کاهش یافت ولی میزان پروتئین خاکستر و فیبر افزایش پیدا کرد.

کلمات کلیدی:

چای سبز - کیک اسفنجی - میزان پروتئین - فیبر - خاکستر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149112>

