

عنوان مقاله:

تاثیر افزودن امولسیفایر ها و صمغ ها بر خصوصیات کیفی، رئولوژیکی و میکروساختاری کیک بدون تخم مرغ

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

مصطفی فتحی - کارشناس ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی

اسماعیل عطای صالحی - استاد و عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد قوچان

خلاصه مقاله:

در این پژوهش تاثیر صمغهایی مانند صمغ عربی گوار زانتان و کاراگینان هیدروکسی پروپیل متیل سلولز در ترکیب با امولسیفایر هایی مانند گلیسرول منواستئارات GMS و سدیم استئارویل -2- لاکتیلات در خصوصیات کیفی رئولوژیکی و میکروساختاری کیک مورد ارزیابی قرار گرفت اضافه کردن درصدی از صمغ گوار به همراه امولسیفایر SSL به ارد باعث افزایش ویسکوزیته می شود درحالیکه افزودن امولسیفایر GMS به همراه صمغ ها به جز صمغ زانتان باعث افزایش ویسکوزیته می شود افزودن هیدروکلونیدها به همراه درصدی از امولسیفایرهای SSL GMS به آرد گندم ویسکوزیته خمیر وزن مخصوص را افزایش میدهد که در این میان صمغ زانتان بیشترین سهم را دارا می باشد. در میان هیدروکلونیدهای مختلف هیدروکسی پروپیل متیل سلولز ترکیب آرد گندم را بهبود می بخشد استفاده از صمغ هیدروکسی پروپیل متیل سلولز به همراه امولسیفایر GMS کلیه خصوصیات کیک را بهبود می بخشد درحالیکه صمغهای زانتان و کاراگینان اثر معکوس دارد افزودن تمام صمغها همراه با امولسیفایر SSL بیشترین بهبود را در خصوصیات کیک دارا می باشد که در این میان صمغ هیدروکسی پروپیل متیل سلولز بیشترین کارایی را دارد.

کلمات کلیدی:

صمغها - کیک - هیدروکلونید - رئولوژی - ارزیابی حسی - میکروساختار

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149984>

