

## عنوان مقاله:

بهبود خواص فیزیکوشیمیایی و حسی کیک اسفنجی با استفاده از آرد ازگیل وحشی و آرد جوانه گندم

## محل انتشار:

پژوهشنامه حلال، دوره 5، شماره 2 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 0

## نویسندگان:

معصومه قطبی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد چالوس، ایران.

لیلا امیدوار لنگرودی - گروه مهندسی شیمی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد چالوس، ایران.

## خلاصه مقاله:

مقدمه: امروزه بهبود ارزش غذایی فرآورده های غلات به عنوان مواد غذایی پرمصرف مورد توجه محققین قرار گرفته است. افزودن فیبر و منابع پروتئینی به کیک می تواند سبب کاهش محتوای کالری و افزایش ارزش غذایی آن شود. روش ها: در این پژوهش تاثیر اختلاط آرد ازگیل وحشی و آرد جوانه گندم بر برخی از خصوصیات فیزیکوشیمیایی کیک اسفنجی شامل pH، رطوبت، خاکستر، پروتئین، چربی، حجم و فیبر و آزمون های حسی شامل بافت، رنگ، عطر و بو، مزه و پذیرش کلی مورد بررسی قرار گرفته است. نتایج: نتایج تجزیه واریانس داده ها در قالب طرح کاملا تصادفی در سطح پنج درصد ( $p < 0.05$ ) نشان داد که نسبت های مختلف آرد ازگیل وحشی و آرد جوانه گندم به عنوان جایگزین بخشی از آرد گندم بر روی صفات کمی و کیفی کیک بدست آمده از قبیل میزان حجم، چربی، پروتئین، رطوبت، خاکستر و فیبر تاثیر معنی داری ( $p < 0.05$ ) داشته است. بهینه سازی فرمولاسیون کیک به منظور تولید محصولی فراسودمند، با استفاده از ویژگی های بررسی شده، ارزیابی حسی و حدود تعیین شده نشان داد که افزودن ۴۰ گرم آرد ازگیل وحشی و ۶۰ گرم آرد جوانه گندم به ۱۰۰ گرم آرد گندم (نسبت آردهای مصرفی به ترتیب ۲۰٪، ۳۰٪ و ۵۰٪) با هدف افزایش میزان پروتئین و فیبر، ترکیب مناسبی برای تولید یک فراورده مغذی می باشد. نتیجه گیری: با توجه به نتایج بدست آمده با افزودن آرد ازگیل وحشی و آرد جوانه گندم به کیک در سطوح مناسب می توان محصولی فراسودمند با ویژگی های مطلوب تهیه نمود.

## کلمات کلیدی:

کیک اسفنجی، ازگیل وحشی، فراسودمند، جوانه گندم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1541070>

