

# عنوان مقاله:

تاثیر افزودن اَرد کنجاله کنجد و پلی ساکارید محلول در اَب سویا بر ویژگی های کیک فنجانی

### محل انتشار:

پژوهش های صنایع غذایی, دوره 29, شماره 2 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

### نویسندگان:

اخلاص عبدالنبی پور - گروه مهندسی و فناوری کشاورزی، دانشگاه پیام نور، ایران

بهزاد ناصحی - گروه مهندسی و فناوری کشاورزی، دانشگاه پیام نور، ایران

محمد حجتی - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

#### خلاصه مقاله:

زمینه مطالعاتی: استفاده از آرد کنجاله کنجد و پلیساکارید محلول در آب سویا می تواند منجر به بهبود خواص فیزیکی شیمیایی کیک فنجانی شود. هدف: امروزه محدودیت منابع کشاورزی، سیر صعودی رشد جمعیت و آلودگی محیط زیست ناشی از پسماندهای صنایع غذایی توجه پژوهشگران را به بررسی استفاده دوباره از آنها معطوف داشته است. از سوی دیگر، فرآورده های قنادی با توجه به جایگاهی که نزد مصرف کننده دارند، با کمبود مواد ارزشمند و فراسودمند مواجه هستند. روش کار: بر این اساس در پژوهش حاضر از آرد کنجاله کنجد (۱۰ تا ۲۰ درصد براساس وزن آرد) برای بهبود خواص کیفی کیک استفاده شد. تجزیه و تحلیل آماری و بهینه یابی در قالب طرح مرکب مرکزی چرخش پذیر و مقایسه میانگین با آزمون فیشر در سطح احتمال ۹۵ درصد انجام شد. نتایج: نتایج نشان داد که افزایش درصد آرد کنجاله کنجد در فرمولاسیون کیک در افزایش افت وزنی، خاکستر، سفتی و کاهش رطوبت، P۱۰ درصد آرد کنجاله کنجد در پروشگی های فیزیکی شیمیایی تیمارها نداشت. نمونه حاوی ۲۹/۹ درصد آرد کنجاله کنجد در پراکسید در وردهای کیک های مورد بررسی تعیین شد. ارزیابی ویژگی های نمونهی بهینه مانند رطوبت، خصوصیات بافتی، عدد پراکسید در ورزهای ۱۰ ۷ و ۱۴ ماندگاری و همچنین میزان فیبر و پروتئین نشان داد که پروتئین و فیبر نمونه بهینه بیشتر و سفتی، عدد پراکسید و رطوبت آن از شاهد کمتر بود. نتیجه گیری نهایی: بنابراین غنی— سازی فرمول کیک با کنجاله کنجد سبب تولید محصول سلامتی بخش می شود که ماندگاری بهتری هم دارد.

## كلمات كليدى:

آرد کنجاله کنجد, فیبر رژیمی, فراسودمند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

https://civilica.com/doc/1568635

