

عنوان مقاله:

اثر افزودن عصاره چای سبز بر برخی ویژگی های کیفی و رئولوژیکی شیرینی پنجره ای

محل انتشار:

پژوهش های صنایع غذایی، دوره 28، شماره 2 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سمیه امیرعباسی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

اکرم شریفی - گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، واحد قزوین، دانشگاه آزاد اسلامی، قزوین، ایران

سید علی مرتضوی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

اثر افزودن عصاره چای سبز بر برخی ویژگی های کیفی و رئولوژیکی شیرینی پنجره ای مورد مطالعه قرار گرفت. عصاره چای سبز با درصدهای ۵/۰، ۱ و ۵/۱ بر پایه وزن مواد تشکیل دهنده شیرینی پنجره ای مورد استفاده قرار گرفت. رفتار رئولوژیکی خمیر شیرینی پنجره ای توسط ویسکومتر چرخشی در دماهای ۲۰، ۳۵ و ۵۰ درجه سانتی گراد و سرعت های ۱۰-۲۰۰ rpm بررسی شد. اثر دما بر ویسکوزیته و ضریب پایداری با استفاده از رابطه آرنیوس ارزیابی و سپس انرژی فعال سازی به دست آمد. نتایج بدست آمده نشان دادند که با افزایش دما، ویسکوزیته به طور معنی داری کاهش می یابد. همچنین محاسبات ریاضی یافته ها بر اساس روش میچکا نشان دادند که خمیر شیرینی پنجره ای از نوع سیال غیرنیوتنی و رقیق شونده با برش بود. سپس خمیرهای شیرینی های پنجره ای به مدت دو دقیقه در سرخ کن با دمای ۱۵۰ °C سرخ شدند. نمونه ها مورد آزمون های زمان پایداری در برابر اکسیداسیون و شاخص های پراکسید و اسیدی قرار گرفتند. نتایج نشان داد که استفاده از عصاره چای سبز در شیرینی های پنجره ای، باعث کاهش عدد پراکسید و افزایش زمان القاء شد. استفاده از عصاره چای سبز سرعت هیدرولیز روغن و افزایش عدد اسیدی را به تعویق انداخت.

کلمات کلیدی:

پایداری اکسیداتیو، ویژگی رئولوژیکی، شیرینی پنجره ای، عصاره چای سبز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1568684>

