

## عنوان مقاله:

بررسی عملکرد صمغ دانه شاهی در مقایسه با زانتان بر خصوصیات بافتی و تصویری کیک روغنی بدون گلوتن (برنج-ذرت)

## محل انتشار:

مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، دوره 17، شماره 2 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

بهاره صحرائیان - دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، ایران.

مهدی کریمی - مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

زهرا شیخ الاسلامی - مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

## خلاصه مقاله:

در این مطالعه، تاثیر غلظتهای مختلف (صفر، ۰.۳، ۰.۶ و ۱ درصد) صمغ گزانتان و دانه شاهی بر رطوبت، حجم مخصوص، تخلخل، رنگ پوسته و سفتی بافت کیک بدون گلوتن (برنج-ذرت) بررسی و خصوصیات بافتی و تکنولوژیکی نمونههای تولیدی با نمونه حاوی آرد گندم مقایسه شده است. نتایج به دست آمده به وضوح نشان می دهد افزودن صمغ گزانتان و دانه شاهی باعث افزایش رطوبت و مولفه های رنگی \*L و \*b پوسته کیک می شود. ضمن اینکه بالاترین میزان تخلخل و کمترین میزان سفتی بافت نمونه های تولیدی نیز در نمونه حاوی ۱ درصد صمغ دانه شاهی مشاهده شده است. نتایج همچنین نشان می دهد که نمونه حاوی ۰.۶ و ۱ درصد صمغ دانه شاهی و ۰.۶ درصد صمغ گزانتان دارای بالاترین میزان حجم مخصوص هستند. براساس نتایج به دست آمده مشخص شده است عملکرد مثبت صمغ دانه شاهی (به خصوص در سطح ۱ درصد) بر خصوصیات تکنولوژیکی کیک بدون گلوتن بیش از عملکرد صمغ گزانتان است.

## کلمات کلیدی:

تخلخل، رنگ پوسته، خصوصیات تکنولوژیکی، صمغ بومی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1584171>

