

عنوان مقاله:

تاثیر افزودن آرد ماش و صمغ کتیرا بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و اندیسهای رنگ پوسته کیک اسفنجی کاکائویی فراسودمند

محل انتشار:

مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، دوره 17، شماره 1 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

شهبان زمردی - استادیار بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، ارومیه،

مهسا کریمیور سهرقه - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شبستر، شبستر، ایران

هما بهمدی - موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

خلاصه مقاله:

ماش یکی از بقولات باارزش و سرشار از فسفر، پتاسیم، پروتئین و ویتامین های B₁ و B₂ است که مزایای سلامتی بخش دارد. در پژوهش حاضر، اثر فرمولاسیون های مختلف با استفاده از آرد ماش در سه سطح صفر، ۵ و ۱۰ درصد آرد گندم و صمغ کتیرا در دو سطح صفر و ۵/۰ درصد بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی کیک اسفنجی فراسودمند بررسی شده است. ویژگی های کیک شامل رطوبت، خاکستر، پروتئین، افت پخت، تقارن، حجم، شاخص های رنگ و ویژگی های حسی (رنگ، طعم و بافت) در قالب طرح کاملاً تصادفی ارزیابی شدند. نتایج تجزیه آماری داده ها نشان می دهد با افزایش مقدار آرد ماش، مقدار رطوبت و شاخص a* کاهش و مقدار خاکستر و پروتئین و افت پخت افزایش یافته است. با افزایش صمغ کتیرا نیز مقدار رطوبت و خاکستر افزایش و افت پخت و شاخص های L* و b* کاهش پیدا کرده است (p < ۰.۰۵). شاخص حجم نمونه ها نیز در فرمولاسیون های حاوی صمغ کتیرا، افزایش پیدا کرده است؛ اما شاخص حجم کیک با افزایش آرد ماش تا ۵ درصد، افزایش و با افزایش آرد ماش تا ۱۰ درصد به طور معنی داری کاهش یافته است (p < ۰.۰۵). نتایج ارزیابی حسی نشان می دهد امتیاز رنگ و بافت، با افزایش صمغ کتیرا در نمونه های حاوی ۵ درصد آرد ماش افزایش اما در نمونه های حاوی ۱۰ درصد آرد ماش کاهش یافته است (p < ۰.۰۵). با توجه به نتایج این تحقیق، استفاده از ۵ درصد آرد ماش به همراه ۰.۵ درصد صمغ کتیرا در حضور ۰.۸۲ درصد امولژر در تولید کیک اسفنجی کاکائویی فراسودمند پیشنهاد می شود.

کلمات کلیدی:

ارزیابی حسی، بقولات، خواص کیفی، کیک فراسودمند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1584181>

