

عنوان مقاله:

تاثیر موسیلاژ دانه ریحان بر ویژگی های فیزیکی، حسی و بیاتی کیک اسفنجی

محل انتشار:

مجله مهندسی بیوسیستم ایران، دوره 47، شماره 1 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سیده‌های بیغم‌دوست - *Professor of Food Technology, Department of Food Science, College of Agriculture, University of Tabriz, Tabriz, Iran*

عزیز همایونی راد - *Associate Prof., Department of Food Science, Faculty of Nutrition, Tabriz University of Medical Sciences, Tabriz, Iran*

سمیرا بیک زاده - *MSc student, Department of Food Science and Technology, Faculty of Nutrition, Tabriz University of Medical Sciences*

محمد اصغری جعفرآبادی - *Associate Prof., Road Traffic Injury Research Center, Faculty of Hygiene, Tabriz University of Medical Sciences, Tabriz, Iran*

مهدی بیک زاده - *دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی تبریز*

خلاصه مقاله:

به تاخیر انداختن بیاتی یکی از مسائل مهم صنایع پخت بوده و از جنبه تغذیه‌ای و اقتصادی حائز اهمیت است. یکی از راه های به تعویق انداختن بیاتی، استفاده از هیدروکلوئیدها به‌ویژه موسیلاژ گیاهان و دانه‌های بومی است که از نظر داشتن خواص دارویی، تغذیه‌ای و ارزان قیمت بودن حائز اهمیت هستند. از این‌رو در این مطالعه به تاثیر درصدهای مختلف (۰، ۲۵/۰، ۵۰/۰، ۷۵/۰ و ۱ درصد) موسیلاژ دانه ریحان بر وزن مخصوص خمیر و نیز خواص فیزیکی (حجم، دانسیته ظاهری، تقارن، رطوبت)، سفتی بافت، ویژگی‌های حسی و بیاتی نمونه‌های کیک پرداخته شد. نتایج نشان داد که بالاترین وزن مخصوص مربوط به نمونه حاوی ۱ درصد موسیلاژ بود. نمونه حاوی ۲۵/۰ و ۵۰/۰ درصد موسیلاژ با نمونه کنترل از نظر حجم، دانسیته ظاهری و تقارن اختلاف معنی‌داری نداشتند. این در حالی بود که در روزهای ۱، ۷ و ۱۴ بیشترین درصد رطوبت مربوط به نمونه‌هایی با ۲۵/۰ و ۵۰/۰ درصد موسیلاژ و نرمترین بافت مربوط به محصول دارای ۲۵/۰ موسیلاژ بود. نمونه ۵۰/۰ درصد موسیلاژ به طور معنی‌داری ($p < 0.05$) مقبولیت حسی بالاتری نسبت به نمونه کنترل داشت.

کلمات کلیدی:

Basil seed mucilage, Sponge cake, physical, Sensory properties, Staling

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1660547>

