

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر آرد کنجاله کنجد و آناناس بر ویژگی های تصویری و بافتی کیک اسفنجی

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 17، شماره 108 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

Atefeh Sadghizadeh - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد اصفهان (خوراسگان)، اصفهان، ایران.

Mohammad Fazel - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد اصفهان (خوراسگان)، اصفهان، ایران.

Hajar Abbasi - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد اصفهان (خوراسگان)، اصفهان، ایران.

خلاصه مقاله:

چکیده کیک یکی از میان وعده های پرطرفدار بین کودکان و نوجوانان است. از اینرو تولید محصولی مغذی و با کیفیت بالا نقش به سزایی در سلامت این گروه از افراد جامعه که در سن رشد هستند، دارد. بنابراین در این تحقیق تاثیر جایگزینی آرد کنجاله کنجد در سطوح صفر، ۸، ۲۴، ۴۰ و ۴۸ درصد و آناناس نیز در سطوح صفر، ۵/۱، ۵/۴، ۵/۷ و ۹ درصد بر خصوصیات تصویری و بافتی کیک اسفنجی مورد بررسی قرار گرفت. بدین منظور از روش سطح پاسخ طرح مرکب مرکزی با ۲ متغیر و ۴ نقطه مرکزی استفاده گردید. با توجه به نتایج به دست آمده مشخص گردید که افزایش کنجاله کنجد و آناناس در فرمولاسیون سبب کاهش pH، فنریت و پیوستگی بافت شد. در حالی که میزان دانسیته، اندازه میانگین ذرات، سفتی، صمغیت، قابلیت جویدن و شاخصهای رنگی *a و *b افزایش یافت. همچنین نتایج نشان داد که افزودن آناناس به فرمولاسیون کیک اسفنجی تاثیر چشمگیری بر مولفه رنگی *L نداشت در حالیکه که حضور آرد کنجاله کنجد در بین ترکیبات نمونه های تولیدی سبب کاهش این مولفه رنگی شد. در نهایت مطالعه انجام شده بر روی سطوح مصرف کنجاله کنجد و آناناس به ترتیب سطح ۲۴ و ۶/۱ درصد را به عنوان سطح بهینه جهت استفاده در فرمولاسیون کیک اسفنجی معرفی نمود. ب

کلمات کلیدی:

کلید واژگان: کنجاله کنجد، آناناس، مولفه های رنگی، سفتی، کیک اسفنجی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825685>

