

## عنوان مقاله:

بررسی اثر جایگزینی ساکارز با مخلوط ایزومالت و مالتودکسترین بر خواص فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی کیک روغنی کم کالری

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 17، شماره 107 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

Seyedeh Elham Mousavi Kalajahi - Ph.D Student, Research Center, Nejadi Industrial Group, Tabriz, Iran

- کارشناس ارشد، واحد پژوهش های نظری، گروه صنعتی نجاتی (آنانا)، تبریز، ایران.

## خلاصه مقاله:

تغییر الگوی زندگی و کم شدن تحرک بدنی افراد منجر به بروز مشکلاتی نظیر چاقی، اضافه وزن و فشارخون گردیده است لذا تلاش برای تولید مواد غذایی با میزان چربی، شکر، نمک کمتر و فیبر بیشتر افزایش یافته است. در همین راستا، امکان سنجی جایگزینی ساکارز با مخلوط ایزومالت و مالتودکسترین در سطوح مختلف (۰، ۲۵، ۵۰، ۷۵ و ۱۰۰ درصد) و اثر آن بر خواص فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی کیک روغنی کم کالری مورد بررسی قرار گرفت. بر اساس نتایج به دست آمده با افزایش نسبت جایگزینی ساکارز با مخلوط ایزومالت و مالتودکسترین میزان ویسکوزیته خمیر، فعالیت آبی، رطوبت و تغییرات رنگی نمونه های کیک روغنی افزایش و از ارتفاع و کالری نمونه ها کاسته شد؛ همچنین افزایش سطح جایگزینی ساکارز با مخلوط ایزومالت و مالتودکسترین منجر به نرم تر شدن بافت نمونه ها گردید و بر pH نمونه ها تاثیر معنی داری نداشت، در حالیکه افزایش سطح جایگزینی در نسبت های بیشتر از ۵۰ درصد اثر نامطلوبی در میزان پذیرش کلی نمونه های تولیدی داشت. بنابراین با در نظر گرفتن برآیند نتایج به دست آمده می توان چنین بیان نمود که با استفاده از مخلوط ایزومالت و مالتودکسترین (با نسبت ۷۰ به ۳۰) تا سطح ۵۰ درصد میزان ساکارز مصرفی، می توان به محصولی با ویژگی ها مطلوب دست یافت.

## کلمات کلیدی:

cake, isomalt, low-calorie, maltodextrin, ایزومالت, کم کالری, کیک, مالتودکسترین

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825711>

