

## عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی کیک روغنی فراسودمند غنی شده با ترکیب آردهای دانه چیا و پوسته اسفرزه

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 19، شماره 131 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

Ateye Tababaian - Department of food science and technology, Damghan branch, Islamic Azad University, Damghan, Iran

Islamic Azad University, Damghan, Iran Ali Najafi - Department of Food Science and Technology, Damghan Branch

Leila Nouri - Department of food science and technology, Damghan Branch, Islamic Azad University, Damghan, Iran

## خلاصه مقاله:

امروزه غنی سازی محصولات صنایع پخت توجه بسیاری از تولیدکنندگان را به سمت خود معطوف کرده است. دانه های چیا و پوسته اسفرزه به عنوان منابع غنی ترکیبات فعال مختلف، به ویژه هیدروکلونئیدها و فیبرهای رژیمی مورد توجه هستند. از این رو، این تحقیق به هدف بررسی تاثیر جایگزینی بخشی از آرد گندم در فرمولاسیون کیک روغنی با ترکیب آردهای دانه چیا و پوسته اسفرزه بر ترکیب شیمیایی و خصوصیات کیفی کیک جهت تولید یک محصول فراسودمند انجام گرفت. سطوح مختلف ترکیب آردهای دانه چیا و پوسته اسفرزه شامل ۰، ۵، ۱۰، ۱۵ و ۲۰ درصد در فرمولاسیون کیک به کار رفتند و ویسکوزیته و دانسیته خمیر کیک و همچنین ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی کیک ها مورد آزمون قرار گرفتند. نتایج نشان داد افزایش سطح جایگزینی آردها منجر به افزایش معنی دار ویسکوزیته (۱۵٪) و کاهش دانسیته خمیر کیک گردید ( $p < 0.05$ ). افزایش سطوح آردهای چیا و پوسته اسفرزه همچنین محتوای پروتئین، چربی، خاکستر، رطوبت و فیبر نمونه ها را به طور معنی داری افزایش و میزان سفتی بافت را کاهش داد ( $p < 0.05$ ). کیک های حاوی ۵ و ۱۰ درصد جایگزینی حجم مخصوص بالاتری نسبت به شاهد داشتند و حجم مخصوص کیک حاوی ۱۵ درصد جایگزینی مشابه با شاهد بود. افزودن آردهای دانه چیا و پوسته اسفرزه از طریق حفظ رطوبت و کاهش سرعت سفت شدن بافت نمونه ها طی دوره نگهداری، موجب کاهش سرعت بیات شدن نمونه های غنی شده در مقایسه با شاهد گردید. بر اساس نتایج ارزیابی حسی، کیک های حاوی ۰، ۵، ۱۰ و ۱۵ درصد جایگزینی آرد از پذیرش بالایی برخوردار بودند. در کل بر طبق این نتایج می توان نتیجه گرفت که ۱۵ درصد از آرد گندم در فرمولاسیون کیک یزدی را می توان با ترکیب آردهای دانه چیا و پوسته اسفرزه جهت تولید یک محصول فراسودمند غنی از فیبر جایگزین نمود.

## کلمات کلیدی:

,Cake, Flour replacement, Chia seed, Psyllium husk, Quality characteristics, staling

بیاتی، پوسته اسفرزه، جایگزینی آرد، خصوصیات کیفی، دانه چیا، کیک

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825881>

