

عنوان مقاله:

استخراج پروتئین از سبوس برنج رقم طارم و استفاده آن در تولید کیک بدون گلوتن

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 19، شماره 124 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

mina torkamani miyanji - Food Industry Group , Islamic Azad university , shahr-e-Qods branch, Islamic Azad university, Tehran, Iran

mania salehifar - Associate Prof, Food Science and Industry Group, shahr-e-Qods branch, Islamic Azad university, Tehran, Iran

VAJIHE FADAAE NOGHANI - Associate Prof, Food Science and Industry Group, shahr-e-Qods branch, Islamic Azad university, Tehran, Iran

خلاصه مقاله:

سلیاک رایج ترین بیماری است که در اثر مصرف گلوتن بروز می کند. پروتئین گلوتن، مهم ترین ترکیب در ایجاد بافت و در برگیرنده اجزای فرمولاسیون محصولات صنایع پخت می باشد. این پروتئین در افراد مبتلا به بیماری سلیاک ایجاد حساسیت می کند و تنها راه درمان این بیماری استفاده از یک رژیم غذایی بدون گلوتن در تمام طول عمر فرد است. بنابراین استفاده از جایگزین های مناسب گلوتن در تهیه این دسته از محصولات امری ضروری است. از این رو هدف انجام این تحقیق بررسی تاثیر کنسانتره پروتئینی سبوس برنج درمقادیر ۷۵/۰، ۵۱/۲، ۲۵/۲، ۳ درصد به عنوان جایگزین گلوتن بر کیک اسفنجی می باشد. براساس نتایج بدست آمده، مشخص گردید که ویسکوزیته خمیر محصول نسبت به نمونه شاهد افزایش پیدا کرده است و افزودن پروتئین سبوس برنج تاثیر معنی داری بر میزان ویسکوزیته خمیر کیک اسفنجی دارد. همچنین اثر افزودن پروتئین با مقادیر ذکر شده باعث افزایش معنی داری در مقدار رطوبت و حجم مخصوص کیک شد. در نتایج حاصل از آنالیز سفتی بافت نمونه ها، اختلاف معنی داری در مقایسه با نمونه شاهد وجود دارد و سفتی بافت تمامی نمونه ها طی دوره نگهداری افزایش یافت. براساس نتایج آزمون حسی، بالاترین امتیاز به نمونه حاوی ۲۵/۲ درصد پروتئین سبوس برنج تعلق گرفت و تیمار منتخب، تیمار T۳ است.

کلمات کلیدی:

Extraction protein, rice bran, sponge cake, gluten-free, استخراج پروتئین، سبوس برنج، کیک اسفنجی، بدون گلوتن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828715>

