

عنوان مقاله:

غنیسازی کلوچه بدون گلوتن با آرد شبه غلات کینوآ، آمارانت و گندم سیاه

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 70 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

- گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زابل

- گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

خلاصه مقاله:

چکیده از دلایل عمده شیوع سوء تغذیه در کودکان ایرانی، مصرف تنقلاتی با ارزش تغذیه‌ای پایین است. از اینرو یکی از اهداف عمده محققان صنعت غذا، غنیسازی این دسته از مواد غذایی میباشد. بنابراین در این تحقیق از آرد کینوآ، آمارانت و گندم سیاه در سطوح ۵، ۱۰ و ۱۵ درصد به دلیل ارزش تغذیه‌ای بالا به‌عنوان جایگزین بخشی از آرد برنج در کلوچه بدون گلوتن استفاده شد. خصوصیات تغذیه‌ای، بافتی و تصویری و حسی نمونه‌های تولیدی در قالب یک طرح کاملاً تصادفی مورد مطالعه قرار گرفت ($p \leq 0.05$). نتایج به وضوح نشان داد که کاربرد آرد شبه غلات و افزایش سطوح مصرف آن سبب افزایش محتوای پروتئینی، خاکستر، میزان رطوبت، نرمی بافت نمونه‌های تولیدی در هر دو بازه زمانی ۲ ساعت و یک هفته پس از پخت شد. علاوه بر این نتایج پردازش تصویر نشان داد که آرد گندم سیاه و آمارانت به ترتیب سبب افزایش میزان مولفه‌های رنگی *a و *b سطح کلوچه بدون گلوتن شدند. در نهایت ارزیابی حسی و امتیاز پذیرش کلی مشخص نمود که نمونه‌های حاوی ۱۰ و ۱۵ درصد آرد کینوآ و آمارانت بهترین نمونه‌های این پژوهش بودند. از اینرو به یقین میتوان گفت این نمونه‌ها قابلیت عرضه به بازار مصرف بیماران سیلیاکی و آن دسته که به گلوتن حساسیت دارند را به‌عنوان یک محصول بدون گلوتن غنی‌شده، خواهند داشت.

کلمات کلیدی:

کلوچه بدون گلوتن، آمارانت، کینوآ، گندم سیاه، بافت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828904>

