

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی، آنتی اکسیدانی و حسی کبک روغنی حاوی جوانه گندم و کنجاله کنجد

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 69 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسنده:

- گروه شیمی، واحد گنبد کاووس، دانشگاه آزاد اسلامی، گنبد کاووس، ایران

خلاصه مقاله:

چکیده جوانه گندم و کنجاله کنجد از محصولات جانبی صنعت غذا بوده که با وجود خواص فراسودمند بیشمار، از صنایع تبدیلی بسیار محدودی برخوردار میباشند. از اینرو در مطالعه حاضر بهمنظور افزایش خواص تغذیه‌ای کبک روغنی، کنجاله کنجد در سه سطح صفر، ۱۵ و ۳۰ درصد به‌عنوان جایگزین آرد گندم و جوانه‌ی گندم در سه سطح صفر، ۵ و ۱۰ درصد به فرمولاسیون افزوده شد و ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، آنتیاکسیدانی و حسی محصول نهایی در قالب طرح کاملاً تصادفی با آرایش فاکتوریل مورد ارزیابی قرار گرفت ($p \leq 0.05$). نتایج نشان داد که میزان رطوبت نمونه‌های کبک تولیدی با افزایش مقدار آرد کنجاله کنجد و جوانه گندم، به‌ترتیب افزایش و کاهش یافت. علاوه بر این با افزایش مقدار این دو ترکیب طبیعی در فرمولاسیون، فعالیت آنتی‌اکسیدانی محصول نهایی به صورت خطی افزایش یافت، به‌طوری که نمونه حاوی ۳۰ درصد آرد کنجاله کنجد و ۱۰ درصد جوانه گندم از بیشترین میزان فعالیت آنتی‌اکسیدانی برخوردار بود. از سوی دیگر بیشترین میزان حجم مخصوص، تخلخل، نرمی بافت (طی بازه زمانی ۲ ساعت و یک هفته پس از پخت) در نمونه حاوی ۱۵ درصد کنجاله کنجد و ۵ درصد جوانه گندم مشاهده شد. همچنین در ارزشیابی حسی نیز داوران چشایی بالاترین امتیاز را به نمونه حاوی ۱۵ درصد کنجاله کنجد و ۵ درصد جوانه گندم اختصاص دادند. در نهایت با توجه به نتایج ارزیابی خصوصیات نمونه‌های کبک تولیدی میتوان گفت که این ترکیبات طبیعی و عملگرا، ضمن بهبود سلامت جامعه، قابلیت اصلاح خصوصیات تکنولوژیکی و حسی محصول نهایی را داشته و بهره‌وری اقتصادی ایجاد میکنند.

کلمات کلیدی:

کلید واژگان: فراسودمند، جوانه گندم، کنجاله کنجد، کبک روغنی، آنتیاکسیدان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828910>

