

عنوان مقاله:

تأثیر صمغ های گوار و زانتان به عنوان جایگزین بخشی از چربی بر خواص کیفی کیک روغنی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

- دانشآموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد ورامین- پیشوا، دانشگاه آزاداسلامی، ورامین، ایران.

- دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد ورامین- پیشوا، دانشگاه آزاداسلامی، ورامین، ایران.

- استادیار، گروه زراعت و اصلاح نباتات، واحد ورامین- پیشوا، دانشگاه آزاداسلامی، ورامین، ایران.

خلاصه مقاله:

چکیده با وجود نقش مهمی که چربی ها ایفا می کنند، تحقیقات متعددی جهت کاهش کالری در محصولات غذایی و جایگزین کردن آن ها صورت گرفته است. جایگزین های چربی دارای ویژگی های منحصر به فردی بوده که به منظور افزایش کیفیت محصولات پخت، قابل استفاده هستند آن ها بایستی بتوانند خواصی مشابه چربی ها از نظر بافت، طعم و مزه، رنگ، حجم و ویژگی های حسی ایجاد کنند. در تحقیق حاضر، از صمغ های گوار و زانتان در دو سطح ۱/۰ و ۲/۰ درصد، به عنوان بخشی از جایگزین های چربی بر پایه ی کربوهیدرات، در تهیه کیک های روغنی استفاده شده است. با توجه به نتایج، تیمار حاوی ۲/۰ درصد صمغ زانتان، از بیشترین و تیمار شاهد از کمترین مقدار از لحاظ ویژگی های شیمیایی نظیر رطوبت، خاکستر، پروتئین و فیبر برخوردار بودند. همچنین در بین تیمارهای مورد آزمون، تیمار حاوی ۲/۰ درصد صمغ زانتان و سپس تیمار حاوی ۲/۰ درصد صمغ گوار به دلیل مصرف و جایگزینی بیشتر صمغ ها، از کمترین و نمونه شاهد از بیشترین مقدار عدد پراکسید برخوردار بودند. از نظر میزان دانسیته خمیر، تیمار شاهد بالاترین مقدار و از نظر ویسکوزیته، تیمار دارای ۲/۰ درصد صمغ زانتان، بالاترین مقدار را در مقایسه با سایر تیمارها داشتند. همچنین ویژگی های ارگانولپتیکی نمونه های کیک حاوی صمغ های مورد استفاده، در مقایسه با نمونه شاهد بهبود یافتند. از سوی دیگر بر اساس آزمون بافت سنجی، تیمار شاهد از بیشترین و تیمارهای دارای سطوح بالاتر صمغ از کمترین میزان سفتی برخوردار بودند.

کلمات کلیدی:

کلید واژگان: صمغ گوار، صمغ زانتان، جایگزین های چربی، کیک روغنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828911>

