

عنوان مقاله:

بررسی اثر دو نوع امولسیفایر و آنزیم لیپاز بر کاهش بیاتی دونات روغنی منجمد

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 12، شماره 47 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

Ladan Dehghan Tanha - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس

Mehdi Karimi - استادیار مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

Maniya Salehi far - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس

خلاصه مقاله:

چکیده امروزه استفاده از افزودنی‌های صنعت پخت رواج بیشتری یافته است. یکی از مهمترین این مواد امولسیفایرها می باشند طوری که آن ها عموماً به منظور بهبود کیفیت، افزایش کارایی و سهولت کار با خمیر و با تاخیر انداختن بیاتی و در نتیجه کاهش ضایعات استفاده می شوند. از این رو هدف از انجام این پژوهش بررسی اثر افزودن دو نوع امولسیفایر استرهای دی استیل تارتاریک اسید (DATEM) و گلیسرول مونواستئارات (GMS) هر یک در سه سطح ۰، ۲/۰، ۴/۰ درصد و آنزیم لیپاز سه سطح ۰، ۱۰۰، ۲۰۰ ppm (فعالیت آنزیمی ۲۵ KLU/g) بر خواص کمی و کیفی (بافت، رطوبت، فعالیت آبی، حجم مخصوص، تخلخل و پذیرش کلی) دونات تهیه شده از خمیر منجمد بود. نتایج نشان داد که نمونه حاوی ۲/۰ درصد امولسیفایر داتم، ۲/۰ درصد امولسیفایر گلیسرول مونواستئارات و ۱۰۰ ppm آنزیم لیپاز بیشترین میزان حجم مخصوص، تخلخل، رطوبت و کمترین میزان سفتی و بالطبع سرعت بیاتی کمتری در طی ۲ ساعت و ۴ روز پس از نگه داری برخوردار بود. همچنین بالاترین امتیاز توسط داوران چشایی به این نمونه تعلق گرفت. خواص کمی و کیفی دونات نسبت به نمونه شاهد مطلوب تر شد، که نمونه حاوی ۲/۰ درصد امولسیفایر داتم، ۲/۰ درصد امولسیفایر گلیسرول مونواستئارات و ۱۰۰ ppm آنزیم لیپاز از سرعت بیاتی کمتری برخوردار بوده و همچنین پارامترهایی از قبیل میزان رطوبت، فعالیت آبی، حجم، میزان تخلخل مغز دونات و پذیرش کلی این نمونه دارای مقبولیت بیشتری است.

کلمات کلیدی:

Doughnut, Emulsifier, lipase enzyme, Staling, کلید واژه گان: دونات، امولسیفایر، آنزیم لیپاز، بیاتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829645>

