

عنوان مقاله:

استفاده از کنسانتره پروتئین سویا و کربوکسی متیل سلولز به عنوان جایگزین چربی در تولید کیک بژی برساق

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 18، شماره 116 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

zahra rostami - Gorgan University food industry student

yahya maghsoudlou - Professor and Faculty of Food Industry, Gorgan University of Agriculture and Natural Resources

Mehran Ahami - Associate Professor and Faculty of Food Industry - Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources

mohammad ghorbani - Associate Professor and Faculty of Food Industry - Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources

sedighe tavasoli talarposhti - PhD student in Food Industry - Gorgan University of Agriculture and Natural Resources

خلاصه مقاله:

کیک بژی برساق، نوعی کیک سنتی در شهرهای ایلام، کرمانشاه، کردستان و لرستان است که از آرد گندم، روغن مایع، شکر، تخم مرغ، شیر نیم چرب، گلاب و افزودنی‌های پودری (زیره، رازیانه، بیکینگ پودر، زردچوبه) تشکیل شده است. هدف از انجام پژوهش حاضر تولید کیک کم چرب بژی برساق از طریق جایگزینی جزء چربی فرمولاسیون با کنسانتره پروتئینی سویا [۱] در مقدار بهینه (۳ درصد) و کربوکسی متیل سلولز [۲] در محدوده (۳/۰، ۷/۰، ۱ درصد) می باشد. اثرات جایگزینی چربی با آزمون‌های فیزیکوشیمیایی خمیر و کیک و همچنین ارزیابی حسی نمونه‌های کیک مورد بررسی قرار گرفت. نتایج بررسی رئولوژیکی خمیر کیک، نشان‌دهنده افزایش معنی‌دار میزان ویسکوزیته و قوام خمیر با افزایش سطح جایگزین‌های چربی در فرمولاسیون آن است. با افزایش درصد کربوکسی متیل سلولز در سطح ثابت کنسانتره پروتئینی، محتوای رطوبت، حجم مخصوص، تخلخل و همچنین شاخص روشنایی (L^*) نمونه‌های کیک افزایش ولی میزان چربی به طور معنی‌داری کاهش یافت. افزایش مقدار کربوکسی متیل سلولز در سطح ثابت کنسانتره پروتئین سویا (۳ درصد) به عنوان جایگزین چربی سبب افزایش مقدار سفتی، انسجام و فنریت نمونه‌های مورد بررسی شد؛ درحالی‌که افزایش فنریت بین نمونه‌های کم چرب معنی‌دار نبود. نتایج آنالیز حسی نمونه‌های کیک نشان داد که نمونه حاوی ۳٪ SPC و ۷٪ CMC در سطح جایگزینی ۵۰٪ از نظر پذیرش کلی به عنوان بهترین نمونه از نظر ارزیابی‌های حسی بود. [۱] Soy protein [۲] Carboxymethyl cellulose (CMC) (concentrate (SPC)

کلمات کلیدی:

Beji Barsaq cake, Fat replacer, Soy protein concentrate, Carboxymethylcellulose, Sensory analysis

کیک بژی برساق، جایگزین چربی، کنسانتره پروتئین سویا، کربوکسی متیل سلولز، ارزیابی حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1830474>



