

## عنوان مقاله:

تاثیر امولسیفایر(دائم و gms) و آنزیم لیپاز بر بهبود کیفیت دونات روغنی و منجمد

## محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

لادن دهقان نیا - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس

مهدی کریمی - عضو هیات علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

مانیا صالحی فر - عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس

## خلاصه مقاله:

امروزه محصولات خمیری به عنوان یکی از ترکیبات اصلی غذایی در جهان مورد استفاده قرار میگیرد. دونات خمیری تخمیر شده یکی از فراورده های تخمیری حائز اهمیت در سرتاسر جهان است که پس از مرحله تخمیر تقسیم شکل دهی و استراحت در روغن سرخ میشود. در ایران با توجه به پیشرفت زندگی ماشینی و تمایل افراد به غذاهای آماده و سریع دونات روغنی از توجه بالایی برخوردار گردیده است. از این رو هدف از انجام این پژوهش بررسی خواص کمی و کیفی دونات تهیه شده از خمیر منجمد حاوی امولسیفایر دائم و GMS هر یک در سه سطح 0/2 و 0/4 درصد و آنزیم لیپاز در سه سطح 0 و 100 و 200ppm در قالب طرح کاملاً تصادفی بود که فاکتورهایی چون رطوبت فعالیت آبی سفتی حجم مخصوص پذیرش کلی دونات جهت بررسی تاثیر استفاده از مقادیر مختلف امولسیفایر و آنزیم بر این موارد ارزیابی گردید و نتایج به وضوح نشان داد که با افزایش درصد امولسیفایر در فرمولاسیون میزان رطوبت و فعالیت آبی افزایش می یابد.

## کلمات کلیدی:

دونات، خمیر منجمد، امولسیفایر، آنزیم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205362>

