

عنوان مقاله:

بررسی اثر شربت اینورت اسیدهای مختلف بر کیفیت کیک روغنی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

شبیم مختاری - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

سیاوش کامیار - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شبستر

صابر خزائی - کارشناس ارشد مدیریت اجرایی

خلاصه مقاله:

در این بررسی از دومتغیر نوع کیک و نوع اسید برای بررسی اثرات متقابل آنها بر روی میزان رطوبت PH پراکسید و اسیدیت استفاده شده است سه نوع شربت اینورت با سه اسید متفاوت اسید سیتریک اسید کلریدریک و اسید تارتاریک تولید شد این سه نوع شربت در 3 نوع متفاوت کیک مورد استفاده قرار گرفت و اثرات متقابل آنها بر میزان تغییرات چهار فاکتور ذکر شده بررسی شد در میان سه شربت تولید شده اثر اسید کلریدریک بر بهبود فاکتورهای ذکر شده و افزایش کیفیت محصول نهایی قابل مشاهده می باشد بدین ترتیب که کیکهای تولید شده با شربت اینورت حاصل از اسید کلریدریک کمترین میزان رطوبت PH اسیدیت و پراکسید را نسبت به سایر کیک ها دارا میباشند نتایج بدست آمده از آنالیز واریانس نشان دهنده این است که اثر متقابل نوع کیک و نوع اسید بر میزان کاهش رطوبت PH پراکسید و اسیدیت دارای اختلاف معنی دار بوده و R2 بدست آمده از آنالیز اماری به ترتیب برابر 96/5 و 97/5 و 96/4 و 94/0 درصد میباشند هدف از این مقاله بررسی اثر نوع اسید بر کیفیت شربت اینورت تولیدی و تاثیر آن بر کیفیت محصول تولید شده می باشد.

کلمات کلیدی:

شربت اینورت، روش اسیدی، کیک روغنی، کیفیت محصول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205452>

