

## عنوان مقاله:

بررسی مواد تشکیل دهنده کیک اسفنجی غنی شده با آرد جوانه گندم بدون چربی وتأثیر آنها بر روی محصول تولیدی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

سیده شبنم طباطبایی کوشکی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مهران اعلی - استادیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

یحیی مقصدلو - دانشیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

امان محمد ضیایی فر - استادیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

## خلاصه مقاله:

کیفیت یک کیک به عوامل مختلفی وابسته است. انتخاب مواد تشکیل دهنده و اطلاع از عملکرد آنها اولین قدم برای کیفیت محصول میباشد. میزان و نحوه استفاده از مواد اولیه با توجه به نوع کیک متفاوت میباشد اما به طور کلی نوع مواد اولیه اصلیدر تمامی کیکها مشترک میباشد. در این مقاله به بررسی انواع مواد اولیه اصلی در تهیه کیک و نیز آرد جوانه گندم بدون چربی به عنوان عامل غنیکننده در کیک پرداخته شده است. هر یک از این مواد تأثیر متفاوتی در ساختار و بافت کیک میگذارند

## کلمات کلیدی:

مواد اولیه، آرد، عوامل ور آورنده، آرد جوانه گندم بدون چربی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205895>

