

## عنوان مقاله:

کاربرد پودر شیر سویا بر بهبود کمیت و کیفیت کیک بدون گلوتن سورگوم

## محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

فریبا نقی پور - دانشجوی دکترای علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

محمدباقر حبیبی نجفی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

مهدی کریمی - استادیار بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

محمدحسین حداد خداپرست - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

## خلاصه مقاله:

هدف: شیر سویا یا فوجانگ علاوه بر غنی سازی محصولات صنایع غذایی به دلیل مواد مغذی زیاد (پروتئین و چربی با قابلیت هضم بالا)، پلی اسید های چرب اساسی، لسیتین و آهن قادر است با تقلید از برخی خواص ویسکوالاستیک گلوتن در محصولات بدون گلوتن صنایع پخت بر کمیت و کیفیت این دسته از مواد غذایی مؤثر باشد. مواد و روشها: با توجه به مطالعات صورت گرفته هدف از انجام این پژوهش بررسی اثر پودر حاصل از شیر سویا در پنج سطح 0، 3، 5، 7 و 10 درصد (براساس وزن آرد) بر میزان رطوبت، تخلخل، رنگ پوسته و بافت کیک بدون گلوتن سورگوم در قالب یک طرح کاملاً تصادفی بود. نتایج و بحث: با افزایش درصد پودر شیر سویا در فرمولاسیون، میزان رطوبت نمونه های کیک بدون گلوتن افزایش یافت. این در حالی بود که نمونه حاوی 5 و 7 درصد پودر شیر سویا از میزان تخلخل بیشتری برخوردار بودند. همچنین با بررسی ن تایچ مشخص گردید که تنها افزودن 5 درصد پودر شیر سویا به فرمولاسیون کیک بدن گلوتن سورگوم سبب کاهش میزان سفی بافت نسبت به نمونه شاهد (نمونه فاقد پودر شیر سویا) شد. علاوه بر این افزودن پودر شیر سویا در تمام سطوح سبب کاهش میزان مؤلفه  $L^*$  پوسته گردید در حالیکه در میزان مؤلفه  $a^*$  و  $b^*$  نمونه های تولیدی اختلاف معنی داری در سطح 5 درصد ایجاد ننمود. نتیجه گیری کلی: در نهایت نتایج پذیرش کلی نمونه های تولیدی نشان داد که دو نمونه حاوی 3 و 5 درصد پودر شیر سویا (به خصوص نمونه حاوی 5 درصد از این افزودنی) امتیاز بیشتری را در ارزیابی حسی توسط پانلیست ها کسب نمودند. در نهایت می توان گفت افزودن پودر شیر سویا سبب بهبود خصوصیات کمی و کیفی کیک بدون گلوتن سورگوم می گردد.

## کلمات کلیدی:

پودر حاصل از شیر سویا، کیک بدون گلوتن سورگوم، بافت، رنگ، تخلخل

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235331>

