

## عنوان مقاله:

بررسی تأثیر امولسیفایرهای SSL و منوگلیسیرید بر میزان تخلخل و رنگ کیک روغنی به روش پردازش تصویر

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

مریم نادری کلالی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی

مهدی کریمی - مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

اسماعیل عطای صالحی

سارا جواهری

## خلاصه مقاله:

هدف: رنگ و میزان تخلخل از مهمترین ویژگیهای کیفی محصول نهایی می باشند. در این راستا جهت بررسی تغییرات بوجود آمده در رنگ و تخلخل تکنیک پردازش تصویر گرفته شد. مواد و روشها: در این پژوهش امولسیفایر منوگلیسیرید در سه سطح 0، 0/2، 0/4 درصد و SSL در سه سطح 0، 0/15، 0/3 درصد و به صورت ترکیبی 0/2 منوگلیسیرید + 0/3 0/2 SSL، منوگلیسیرید + 0/4 0/15 SSL، منوگلیسیرید + 0/3 0/4 SSL، منوگلیسیرید + 0/4 0/3 SSL استفاده شد. نتایج حاصل در قالب طرح فاکتوریل مورد تجزیه تحلیل قرار گرفت و با تکنیک پردازش تصویر به کمک نرم افزار Image-J نتایج آنالیز شد. نتایج و بحث: بیشترین میزان تخلخل مربوط به نمونه 0/15 درصد و با تکنیک پردازش تصویر به کمک نرم افزار Image-J نتایج آنالیز شد. همچنین بیشترین میزان مؤلفه a در نمونه 0/2 درصد منوگلیسیرید و نمونه 0/15 درصد SSL را نشان داد. مؤلفه b و L نیز در نمونه 0/4+0/3 SSL منوگلیسیرید بیشترین میزان را داشتند. نتیجه گیری: بررسی های روش پردازش تصویر نشان دادند که کاربرد امولسیفایرهای SSL و منوگلیسیرید اختلاف معنی داری در میزان تخلخل نمونه های کیک روغنی وجود نداشت ( $P < 0/05$ ).

## کلمات کلیدی:

امولسیفایر، رنگ، تخلخل، کیک روغنی، پردازش تصویر

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235539>

