

عنوان مقاله:

بررسی تأثیر امولسیفایرهای SSL و منوگلیسیرید بر ویژگیهای رئولوژیکی خمیر و کیک روغنی

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:

از امولسیفایرهای SSL و منوگلیسیرید به منظور بهبود کیفیت خمیر و کیک روغنی استفاده شد. pH، دانسیته، قوام خمیر و حجم و سفتی کیک روغنی از مهمترین ویژگیهای کیفی اندازه گیری شده برای نمونه های تهیه شده بودند. مواد و روها: 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 + 0/2، SSL0/3 منوگلیسیرید + 0/4، SSL0/15 منوگلیسیرید + 0/4، SSL0/3 منوگلیسیرید + 0/4، SSL0/15+0/2 استفاده شد. نتایج حاصل در قالب طرح فاکتوریل مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. نتایج و بحث: نتایج نشان داد که کمترین میزان سفتی کیک مربوط به نمونه SSL0/15+0/2 منوگلیسیرید و بیشترین میزان سفتی را نمونه SSL0/3+0/4 منوگلیسیرید داشت. از نظر میزان pH و قوام خمیر اختلاف معنی داری بین نمونه ها وجود نداشت ولی دانسیته خمیر در نمونه SSL0/3+0/4 منوگلیسیرید بیشترین میزان را نشان داد. بیشترین حجم مخصوص کیک مربوط به نمونه SSL0/15 بود. نتیجه گیری: بررسی ها نشان می دهد که میزان امولسیفایرها در نمونه SSL0/15+0/2 منوگلیسیرید بهترین تأثیر را بر نرمی مغز کیک دارد و هیچ تأثیری بر pH و قوام خمیر نداشتند.

کلمات کلیدی:

امولسیفایر، کیفیت خمیر، SSL، منوگلیسیرید، کیک روغنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235540>

