

عنوان مقاله:

تأثیر استفاده از آرد سویا و آرد بلوط بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و ارگانولپتیکی کیک بدون گلوتن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

عبدالله همتیان سورکی - دانشگاه فردوسی مشهد- دانشکده کشاورزی- دانشجوی دکترای علوم و صنایع غذایی

مصطفی مظاهری تهرانی - دانشگاه فردوسی مشهد- دانشکده کشاورزی- عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی

محبت محبی - دانشگاه فردوسی مشهد- دانشکده کشاورزی- عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

در این تحقیق تأثیر استفاده از آرد سویا و آرد بلوط به عنوان جایگزین گلوتن بر ویژگیهای ساختاری، فیزیکوشیمیایی و ارگانولپتیکی کیکمافین بدون گلوتن مورد ارزیابی قرار گرفت. ویژگیهای فیزیکوشیمیایی کیک شامل رطوبت، ویژگیهای رنگی کیک، ویژگیهای ساختاری-بافتی، ماندگاری و خواص ارگانولپتیکی کیک مافین بدون گلوتن توسط روش های استاندارد ملی ایران تعیین گردید. با افزایش میزان آرد سویا مقدار رطوبت و تیره گی رنگ کاهش یافت و میزان تخلخل بافت افزایش یافت. افزودن آرد بلوط موجب افزایش تیرگی رنگ بافت کیک مافین بدون گلوتن شد. با افزایش میزان آرد بلوط تخلخل بافت افزایش یافت و میزان سفتی بافت افزایش یافت. کیک حاوی آرد بلوط به دلیل تیرگی ظاهر شبیه به کیک های کاکائویی بود و از نظر مصرف کنندگان پذیرش بالایی داشت. استفاده از آرد سویا به دلیل میزان پروتئین بالا و آرد بلوط به دلیل وجود نشاسته با دمای ژلاتیناسیون بالا در ترکیب کیک میتواند جایگزین مناسبی برای گلوتن در محصولات بدون گلوتن باشد.

کلمات کلیدی:

کیک مافین بدون گلوتن، آرد بلوط، آرد سویا، پردازش تصویر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235572>

