

عنوان مقاله:

بررسی کاربرد صمغ ها به عنوان جایگزین چربی در کیک ها

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

آزاده جباری ایزدی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله
آملی، آمل، ایران

علی معتزادگان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم و کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

کیک از محصولات نانوائی تهیه شده از آرد نرم گندم همراه با شکر، آب، روغن و بیکنگ پودر می باشد. با توجه به محتوای چربی و شکر زیاد (18% به بالا)، کیک جزء غذاهای با کالری بالا می باشد. کاهش یا جایگزینی چربی در کاهش میزان چربی و کالری آن بسیار مطلوب است. هدف ما کاهش چربی در کیکها بکمک جایگزین های چربی بر پایه کربوهیدرات می باشد. جایگزین های چربی ترکیباتی هستند که روی ویژگی های محصول نظیر طعم، احساس دهانی، بافت، ویسکوزیته و سایر خصوصیات ارگانولپتیک تأثیر می گذارند و نسبت به چربی میزان کالری کمتری تولید می کنند. یکی از جایگزین های چربی بر پایه کربوهیدرات، صمغها می باشند. صمغ ها (هیدروکلونیدها) به دلیل داشتن ویژگیهای مطلوب مانند قابلیت تشکیل ژل، افزایش ویسکوزیته، قدرت تثبیت کنندگی، امولسیون کنندگی، حجیم کنندگی و غیره کاربرد دارند. در این تحقیق از صمغها به عنوان ایگزین بخشی از چربی در تولید کیک های کم چربی استفاده می گردد.

کلمات کلیدی:

صمغ جایگزین های چربی، هیدروکلونیدها، کیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235660>

