

عنوان مقاله:

تاثیر افزودن آرد سنجد بر خصوصیات شیمیایی کیک

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

زهرا زارع - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس

لیلا نوری - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

مریم فهیم دانش - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس

خلاصه مقاله:

در این مطالعه تاثیر افزودن نسبت های مختلف آرد سنجد بر خصوصیات شیمیایی خمیر کیک از جمله میزان رطوبت ، خاکستر و Ph در قالب طرح کاملاً تصادفی مورد بررسی قرار گرفت. بدین منظور 9، 15، 21 و 30 گرم آرد سنجد به فرمولاسیون خمیر کیک افزوده شد. جدول تجزیه و تحلیل داده ها نشان داد که افزودن آرد سنجد به خمیر کیک بر تمامی فاکتورهای مورد بررسی تاثیر معنی دار داشت ($p < 0.01$). نتایج نشان داد که بیشینه و کمینه PH به ترتیب متعلق به نمونه حاوی 30 گرم آرد سنجد و نمونه شاهد بود. با افزایش میزان آرد سنجد در خمیر کیک از میزان رطوبت و خاکستر نمونه ها کاسته شد. بیشترین رطوبت نمونه ها با 19/23 درصد زمانی به دست آمد که از 30 گرم آرد سنجد استفاده گردیده بود.

کلمات کلیدی:

آرد سنجد، خمیر کیک، خصوصیات شیمیایی، میزان خاکستر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334088>

