

عنوان مقاله:

تاثیر فرایند حرارتی گندم بر خواص فیزیکوشیمیایی کیک فنجانی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

زیبیده قیاسی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه فردوسی مشهد دانشکده کشاورزی گروه علوم و صنایع غذایی

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

آرش کوچکی - هیئت علمی دانشگاه فردوسی مشهد دانشکده کشاورزی گروه علوم و صنایع غذایی

مشعود نجف نجفی - استادیار مرکز آموزش جهاد کشاورزی استان خراسان رضوی گروه علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

این پژوهش در جهت تولید کیک فنجانی با خواص فیزیکوشیمیایی بهبود یافته انجام گرفت. از دو نوع حرارت خشک و مرطوب (بخار با فشار بالا) با دمای ثابت 120 درجه سانتی گراد در زمان های مشخص (در چهار سطح 30، 60، 90 و 120 دقیقه) جهت حرارت دهی گندم استفاده و سپس از گندم حرارت دیده آرد کیک با درجه استخراج 81 تا 82 درصد و کیک فنجانی تهیه گردید. خواص مورد بررسی شامل رطوبت، حجم مخصوص، تخلخل، سفتی و رنگ کیک بود. با توجه به نتایج بدست آمده از آزمون های فوق حرارت دادن خشک گندم حجم و تخلخل کیک را افزایش داد اما میان نمونه های شاهد و حرارت مرطوب از این نظر تفاوت معنی داری مشاهده نشد. همچنین هر دو نوع فرایند حرارت دهی بر رطوبت و رنگ کیک اثر معنی داری داشتند که در این میان حرارت مرطوب موجب افزایش رطوبت کیک شد. کیک تهیه شده از گندم حرارت دیده به صورت خشک، نرم تر از نمونه شاهد و مرطوب بود. گفتنی است که دو زمان 60 و 90 دقیقه بیشتر از سایر دماها در نرم تر شدن بافت کیک موثر بودند و درواقع کاهش سفتی مغز کیک با کاهش مدت حرارت دهی گندم محقق می گردد.

کلمات کلیدی:

گندم، فرایند حرارتی، فیزیکوشیمیایی، کیک فنجانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334141>

