

عنوان مقاله:

جایگزینی تیمارهای مختلف دارچین و فندق بر پارامترهای کمی و کیفی کوکی لاهیجان

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

الهام جمشیدی مقدم - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر، گروه مهندسی شیمی علوم و صنایع غذایی، آزادشهر، ایران.

معصومه مقیمی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد گنبد کاووس، گروه مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی، گنبد کاووس، ایران

محمد تقی بایی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد گنبد کاووس، گروه مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی، گنبد کاووس، ایران

خلاصه مقاله:

دارچین از ادویه جات معطر می باشد که قرن هاست به عنوان دارو مورد استفاده قرار می گرفته است. امروزه به علت خواص بالای دارویی و غذایی، کاربرد وسیعی در صنعت غذا پیدا کرده است. دارچین در فرایند حذف رادیکال های آزاد در فرایند پراکسیداسیون لیپیدها نقش بسزایی دارد. همچنین در سوء هاضمه و تهوع نقش موثر داشته و نیز به عنوان آنتی اکسیدان، عطر و طعم دهنده کاربرد دارد. فندق نیز به علت دارا بودن اسید اولئیک و لینولئیک نقش خیلی مهمی در رشد و سلامت انسان دارد و به علت ایجاد بافت نرم کاربرد وسیعی در صنایع کیک پزی دارد. دراین آزمایش از دارچین و پودر فندق به عنوان افزودنی طبیعی استفاده شد. در این پژوهش ویژگی های کیفی و فیزیکوشیمیایی کوکی با سطوح مختلفی از دارچین و پودر فندق مورد ارزیابی قرار گرفت. پودر فندق در سه سطح (6/75، 12/5 و 25) درصد و دارچین در سطوح (1/5، 3/75 و 7/5) درصد در فرمولاسیون کوکی استفاده شد. تجزیه و تحلیل داده ها نشان داد بهترین بافت مربوط به نمونه حاوی 6/75 درصد پودر فندق و 1/5 درصد دارچین بود. از نظر رطوبت نمونه حاوی 6/75 درصد پودر فندق و 1/5 درصد دارچین قابل قبول تر بود. به دلیل رطوبت بالا مدت ماندگاری این نمونه نیز بیشتر بود. همچنین این نمونه از نظر داوران مورد تأیید بود و مطلوب ترین نمونه محسوب شد. نتایج حاصل از این تحقیق نشان داد که دارچین و پودر فندق بعلاوه بر افزایش ماندگاری، در بهبود خصوصیات طعم و بافت کوکی نیز موثر بوده و موجب افزایش رضایتمندی محصول می گردد.

کلمات کلیدی:

کوکی، دارچین، پودر فندق، خواص کیفی و فیزیکوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334207>

