

## عنوان مقاله:

تأثیر افزودن عسل وبره موم بر خصوصیات کیفی و فیزیکوشیمیایی کیک یزدی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

کیانوش سادات نورتجلی - 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 آزادشهر، گروه مهندسی شیمی علوم و صنایع غذایی، آزادشهر، ایران

## خلاصه مقاله:

بره موم از فرآورده های جنبی زنبور عسل و به عنوان یک بیوپلیمر مهم و عسل به عنوان یک منبع با ارزش و اصلی قند طبیعی به همراه خواص ثابت شده علمی شگفت انگیز به عنوان نگهدارنده و شیرین کننده می توانند تحولی در صنایع غذایی ایجاد کنند. هدف اصلی این تحقیق استفاده از بره موم به همراه عسل به منظور بهبود ویژگی های فیزیکوشیمیایی و افزایش ماندگاری در کیک یزدی و تغییرات کلی روی بافت و عطر و طعم کیک ها می باشد. در این بررسی خصوصیات کیفی و فیزیکوشیمیایی کیک یزدی با سطوح مختلف عسل (12.5، 25 و 50) درصد جایگزین شکر و بره موم به صورت عصاره آبی در سطوح (0.3، 0.5، 0.7) درصد استفاده شد تجزیه و تحلیل داده ها نشان داد بهترین بافت مربوط به نمونه حاوی 15 درصد عسل و 0.7 درصد بره موم بود. از نظر رطوبت نمونه حاوی 12.5 درصد عسل و 0.3 درصد بره موم قابل قبول تر بود و به دلیل رطوبت مناسب مدت ماندگاری این نمونه نیز بیشتر بود. افزودن عسل وبره موم باعث کاهش اسیدیته و عددپراکسید شد. در مجموع نمونه A از نظر داوران مورد تایید قرار گرفت.

## کلمات کلیدی:

کیک، بره موم، عسل، خواص کیفی و فیزیکوشیمیایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334276>

