

عنوان مقاله:

اثر آرد تریتیکاله و صمغ کتیرا بر خصوصیات حسی و بافت کیک روغنی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

فرشته حکم آبادی - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی، قوچان، ایران

اکرم آریان فر - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی، قوچان، ایران

زهرا شیخ الاسلامی - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

خلاصه مقاله:

در این پژوهش اثر آرد تریتیکاله به عنوان جایگزین بخشی از آرد گندم در چهار سطح (0، 10، 20 و 30) درصد و صمغ کتیرا در چهار سطح (صفر، 0/4، 0/6، 0/8) درصد بر خصوصیات حسی و بافت کیک روغنی مورد مطالعه قرار گرفت به منظور ارزیابی بافت از دستگاه بافت سنج استفاده گردید و آزمون حسی توسط داوران صورت گرفت و این داوران از بین افراد آموزش دیده انتخاب گردیدند با بررسی نتایج شمخص شد که افزودن بیش از 20 درصد آرد تریتیکاله در فرمولاسیون کیک روغنی سبب افزایش سفتی و کاهش کشش پذیری نمونه های تولیدی شد و با افزودن بیش از 0/6 درصد صمغ کتیرا سفتی افزایش و کشش پذیری کاهش یافت.

کلمات کلیدی:

آرد تریتیکاله، صمغ کتیرا، ارزیابی بافت، خصوصیات حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334549>

