

عنوان مقاله:

ارزیابی خواص کیفی درجایگزینی چربی در فرمولاسیون کیک روغنی

محل انتشار:

همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

فاطمه رحیمی احمدآباد - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان گروه علوم و صنایع غذایی قوچان ایران

ریحانه احمدزاده قویدل - استادیار و عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان گروه علوم و صنایع غذایی قوچان ایران

مهدی کریمی - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

خلاصه مقاله:

گرایش عمومی مردم به بهبود تغذیه و سلامت باعث شده است که تمایل به استفاده از مواد غذایی کم چرب افزایش یافته و تقاضا برای تولید محصولات کم کالری و باکیفیت افزایش پیدا کند هدف از این پژوهش بررسی تاثیر صمغ دانه بالنگو شیرازی و امولسیفایر دائم به عنوان جایگزین چربی بر خصوصیات کیک روغنی کم چرب بود هاست به این منظور چربی نمونه اصلی 25 و 50 درصد کاهش یافت و از 0/25 و 0/5 و 0/75 درصد صمغ بالنگو شیرازی و 0/25 و 0/5 درصد امولسیفایر دائم به عنوان جایگزین چربی استفاده شد ویژگیهای کیفی کیک از جمله فعالیت آبی حجم و تخلخل بافت مورد ارزیابی قرار گرفتند کاهش چربی بر پارامتر فعالیت آبی و تخلخل بافت کیک دارای تاثیر معنی دار بود و کاهش چربی باعث افزایش فعالیت آبی و تخلخل بافت شد با افزودن صمغ و افزایش غلظت آن فعالیت آبی و تخلخل بافت کیک دارای تاثیر معنی دار شد بطوریکه با افزایش غلظت صمغ حاصل از دانه بالنگو پارامترهای مربوطه تغییر یافتند با افزودن امولسیفایر دائم پارامتر فعالیت آبی کیک افزایش یافت

کلمات کلیدی:

صمغ بالنگو شیرازی ، امولسیفایر دائم ، کیک ، جایگزین چربی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/339439>

