

عنوان مقاله:

بهینه سازی فرمولاسیون کیک یزدی با استفاده از پودراب پنیر و شیرین کننده استویوزید و تفاله چغندر قند

محل انتشار:

سومین کنفرانس ملی و اولین کنفرانس بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم شیمی و مهندسی شیمی و سومین کنفرانس ملی و اولین کنفرانس بین المللی پژوهش های کاربردی در زیست شناسی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

آرزو کریم مقدم - مدرس دانشگاه علمی کاربردی قند کرج

یاسمن آقایی - دانشجوی کاردانی فنی شیمی آزمایشگاهی غذایی دانشگاه علمی کاربردی قند کرج

سپیده سلمانزاده ممقانی - دانشجوی کاردانی فنی شیمی آزمایشگاهی غذایی دانشگاه علمی کاربردی قند کرج

سحر سلمانزاده ممقانی - دانشجوی کاردانی فنی شیمی آزمایشگاهی غذایی دانشگاه علمی کاربردی قند کرج

خلاصه مقاله:

کیک یزدی یکی از فراورده های قنادی رایج است که مطلوبیت زیادی بین اقشار مختلف دارد یکی از ترکیبات اصلی کیک شکر است که به دلیل داشتن سازوکار بالا و میزان کالری برای افراد مبتلا به چاقی و دیابت محدودیت دارد بنابراین از طریق جایگزین کردن ساکاروز با شیرین کننده های طبیعی به منظور بهینه سازی فرمول و تولید کیک یزدی های کم کالری جایگزین شده اند. اثر این جایگزینی بر کیفیت کیک در سه سطح 0، 50، 100 درصد شد که سطح 50 درصد ارزیابی حسی و شیمیایی دارای بالاترین کیفیت بود همچنین به منظور جلوگیری از بیاتی و کاهش ماندگاری و تازگی کیکها در سه سطح 3، 0 و 6 درصد پودراب پنیر و در چهار سطح 7، 3، 0 و 12 درصد تفاله چغندر قند به نمونه های مورد آزمایش اضافه گردید و مورد آزمایش شیمیایی و فیزیکی و ارزیابی حسی در قالب طرح فاکتوریل انجام شد که سطح 7 درصد تفاله چغندر قند و سطح 3 درصد پودراب پنیر بالاترین امتیاز را در آزمایشات داشتند.

کلمات کلیدی:

کیک یزدی، استویوزید، تفاله چغندر قند، پودراب پنیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/517360>

