

## عنوان مقاله:

تولید کیک میوه ای پری بیوتیک با استفاده از فیبر سیب و بررسی خصوصیت بافتی و حسی آن

## محل انتشار:

دومین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

شهلا خلقتی - دانشجوی کارشناسی ارشد، علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد مراغه ایران

شهین زمردی - عضو هیئت علمی بخش فنی و مهندسی کشاورزی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی

## خلاصه مقاله:

غذاهای فراسودمند (عملگرا) وسیله ای برای رساندن ترکیبات مفید به بدن در قالب رژیم غذایی هستند که علاوه بر خواص تغذیه ای پایه، در کاهش خطر ابتلا به بیماریهای مزمن هم موثرند از این رو در این پژوهش اثر افزودن فیبر سیب (در چهار سطح صفر، 63، 6 و 9 درصد بر سفتی بافت، تخلخل، حجم، درصد افت وزن کیک در طی فرایند پخت و همچنین خواص حسی کیک میوه ای پری بیوتیکی در طول زمان نگهداری مورد مطالعه قرار گرفت. نتایج نشان داد که با افزودن میزان فیبر سیب در فرمولاسیون خمیر کیک سفتی بافت نمونه ها افزایش یافت در حالی که میزان حجم نمونه های کیک و همچنین درصد افت وزن کیک طی فرایند پخت کاهش معنی داری نشان داد.  $P < 0/05$  این در حالی بود که این ترکیب بر میزان تخلخل محصول نهایی تاثیر معنی داری نداشت.  $P > 0/05$  نتایج ارزیابی حسی نیز نشان داد که با افزایش سطح فیبر سیب امتیاز رنگ، شکل ظاهری، بافت و طعم کیکها در مقایسه با نمونه ها شاهد به طور معنی داری کاهی یافت باه طوریکه بیشترین امتیاز ارزیابی حسی مربوط به نمونه شاهد بود که بیشترین مقبولیت را در بین پانلیستها به دست آورد دلیل کاهش امتیاز بافت نمونه ها بالا بودن رطوبت نمونه های حاوی فیبر سیب بود. بدین صورت کیکهای حاوی 3 و 6 درصد فیبر نسبت به تیمار 9 درصد به طور معنی داری امتیاز ارزیابی حسی بیشتری کسب نمود.

## کلمات کلیدی:

فیبر، پری بیوتیک، کیک، سیب، افت وزن

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/560408>

