

عنوان مقاله:

بررسی امکان استفاده از فیبر سیب در تولید کیک میوه ای پری بیوتیک و ارزیابی خواص فیزیکی و شیمیایی و حسی محصول نهایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

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:

با توجه به اثرات سلامت بخشی فیبرها، افزودن آنها روش مناسبی برای تولید کیک پری بیوتیک می باشد. در این تحقیق هدف بررسی خواص فیزیکی و شیمیایی و حسی کیک اسفنجی حاوی فیبر سیب (در سطوح، 3، 6، 9 درصد در طول 15 روز نگهداری در قالب یک طرح کاملاً تصادفی با آرایش فاکتوریل بود. ویژگی های مورد اندازه گیری شامل میزان رطوبت، خاکستر و PH دانسیته ظاهری، تقارن و یکنواختی و همچنین خواص حسی طعم و مزه بود که در سه تکرار انجام شد. نتایج آنالیز آماری داده های حاکی از آن بود که با افزایش درصد فیبر میزان رطوبت، خاکستر و دانسیته نمونه های کیک به طور معنی داری افزایش در حالیکه مقدار PH کاهش یافت. $P < 0/05$ همچنین مشخص شد که افزایش میزان فیبر سیب تاثیر معنی داری بر روی تقارن یکنواختی و تخلخل نمونه های کیک نداشت. $P > 0/05$ در بین خواص مورد بررسی زمان نگهداری فقط بر تغییرات دانسیته و PH نمونه های کیک اثر معنی داری داشت بطوریکه با گذشت زمان نگهداری میزان دانسیته افزایش و PH نمونه ها کاهش یافت. نتایج ارزیابی حسی نیز شامل داد که افزودن فیبر سیب به فرمولاسیون کیک میوه ای پری بیوتیکی منجر به تاخیر در رهاسازی عوامل طعم زای محصول و در نتیجه کاهش امتیاز طعم نمونه های کیک در مقایسه با نمونه کنترل گردید بطوریکه بیشترین و کمترین امتیاز طعم ب ترتیب به نمونه کنترل و نمونه حاوی 9 درصد فیبر تعلق داشت. بنابراین در مجموع با توجه به اینکه نمونه های حاوی مقادیر کمتر فیبر امتیاز حسی بالاتر از حد متوسط داشتند و همچنین به دلیل ارزش تغذیه ای بالاتر فیبر، غلظت 3-6 درصد فیبر جهت استفاده در تولید کیک میوه ای پری بیوتیک توصیه می شود.

کلمات کلیدی:

تقارن، پری بیوتیک، کیک اسفنجی، فیبر سیب، طعم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/560409>

