

عنوان مقاله:

بررسی بهبود خصوصیات کیفی کیک روغنی با استفاده از ژل مالتودکسترین

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

بابک گیائی طرزی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران، دانشکده علوم و صنایع غذایی تهران، ایران

پرستو دامن افشان - کارشناس ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، کارشناس ارشد واحد تحقیقات و توسعه شرکت آذر نوش شکوفه، تهران، ایران

مانیا صافی فر - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس، تهران، ایران

مرضیه ظل انوار - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق بررسی تأثیر کاربرد ژل مالتودکسترین در فرمولاسیون کیک روغنی بوده است. حجم مخصوص خمیر و همچنین ویژگی های فیزیکوشیمیایی کیک از جمله ارتفاع، رطوبت، بافت و ویژگی های حسی محصول مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج به دست آمده در این پژوهش حاکی از آن بود که با افزایش میزان ژل مالتودکسترین میزان حجم مخصوص خمیر کاهش یافت. نتایج آزمون های انجام شده بر روی کیک های مورد آزمون نشان داد، افزایش مقدار ژل مالتودکسترین سبب افزایش ارتفاع نمونه های کیک شد. طبق نتایج، استفاده از ژل مالتودکسترین سبب افزایش رطوبت نمونه های کیک شد. همچنین نتایج آزمون بافت نیز نشان از کاهش میزان سفتی بافت در نتیجه افزایش میزان ژل مالتودکسترین داشت، بنابراین ژل مالتودکسترین سبب افزایش نرمی بافت در مقایسه با نمونه شاهد شد. نتایج ارزیابی حسی بیانگر آن بود که، نمونه حاوی 3% ژل مالتودکسترین از نظر طعم، رنگ و بافت، بیشترین امتیاز را توسط ارزیابان حسی کسب نمود. نتایج مطلوبیت کلی نیز نشان از شرایط مطلوب نمونه حاوی 3% ژل مالتودکسترین در تمامی ویژگی های مورد آزمون داشته است

کلمات کلیدی:

کیک، ژل مالتودکسترین، ویژگی های فیزیکوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563740>

