

## عنوان مقاله:

تأثیر افزودن صمغ دانه های ریحان و شاهی بر روی میزان قند و خاکستر کیک بدون گلوتن حاوی آرد برنج

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

گلناز ملا احمدزاده دستجردی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، ایران

سیدعلی مرتضوی - استاد، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، ایران

اکرم شریفی - استادیار، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، واحد قزوین، دانشگاه آزاد اسلامی، قزوین، ایران

## خلاصه مقاله:

محصولات آردی از پرمصرفترین محصولات غذایی در سراسر جهان محسوب میشود. از میان این محصولات، کیک به واسطه ویژگی های ارگانولپتیک مناسب، مورد استقبال و پسند مصرف کننده ها واقع شده است. برنج یکی از مهمترین غلات مناسب جهت تهیه رژیم های غذایی فاقد گلوتن برای بیماران مبتلا به سلیاک میباشد. آرد، شکر، تخم مرغ و چربی ترکیبات اصلی در تولید کیک محسوب می شوند و هر کدام نقش مهمی را در ساختار و کیفیت محصول ایفا میکنند. در این تحقیق از غلظت های 0، 0/1، 0/2 و 0/3 صمغ دانه ریحان و صمغ دانه شاهی در فرمولاسیون کیک بدون گلوتن حاوی آرد برنج استفاده شد. کمترین و بیشترین میزان قند به ترتیب در نمونه شماره 6 (نمونه حاوی 0/2% صمغ دانه ریحان و 0/2 % صمغ دانه شاهی) و در نمونه شماره 1 (نمونه فاقد صمغ) مشاهده شد همچنین کمترین و بیشترین میزان خاکستر به ترتیب در نمونه شماره 7 (نمونه حاوی 0/2% صمغ دانه ریحان و 0/3 % صمغ دانه شاهی) و در نمونه شماره 1 (نمونه فاقد صمغ) مشاهده شد.

## کلمات کلیدی:

کیک بدون گلوتن، صمغ دانه ریحان، صمغ دانه شاهی، آرد برنج

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564211>

