

عنوان مقاله:

اثر مکمل سازی آرد مالت گندم و جو در افزایش فیبر و پروتئین کیک اسفنجی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسنده:

کوثر شهریاری - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آزادشهر، گلستان، ایران

خلاصه مقاله:

مالت سازی یک روش پیچیده بیوتکنولوژی است که مهم ترین هدف آن سنتز آنزیم های هیدرولیتیک و تجزیه دیواره سلولی، پروتئین و نشاسته آندوسپرم میباشد. کیک اسفنجی یکی از فرآورده های غلات بوده که بیاتی و فقدان فیبر رژیمی در آرد کیک از مشکلات عمده موجود در این محصول می باشد. در این مطالعه جهت بهبود خواص سلامتی، به بررسی امکان غنی سازی کیک با آرد مالت گندم و جو و میزان تاثیر آن بر خواص کیک اسفنجی پرداخته شده است. برای تهیه کیک اسفنجی آرد گندم با نسبت های مختلف با آرد جو و آرد گندم مالت شده با نسبت های 0، 20، 40، 60 و 80 ترکیب شد. خمیر حاصل از هر تیمار مورد آزمون های کیفی شامل فیبر خام، پروتئین و کربوهیدرات قرار گرفت. به طور کلی در بین مقادیر تیمارهای مختلف، تیمار S3 (متشکل از 40% آرد گندم با 60% ترکیب آرد مالت گندم و جو) و سپس S2 (متشکل از 40% آرد گندم با 60% ترکیب آرد مالت گندم و جو) پذیرش کلی خوبی را به دست آوردند. در کل میتوان نتیجه گرفت با توجه به تاثیر منفی افزودن 80% آرد مالت گندم و جو (تیمار S4) بر رنگ کیکها که تیرگی محصول را در پی داشتند، تیمار S3 حاوی 40% آرد گندم با 60% ترکیب آرد مالت گندم و جو بهترین نتایج را به دست آوردند، هرچند که دیگر تیمارها نیز در برخی از آزمون ها نتایج قابل قبولی را به دست آورده بودند. نتایج آزمون های کیفی انجام شده نشان داد غنی سازی کیک اسفنجی با آرد مالت گندم و جو میتواند باعث بهبود پارامترهای کیفیت محصول از جمله افزایش فیبر خام و پروتئین شود و از نظر تغییر در کربوهیدرات تاثیر خاصی نداشت.

کلمات کلیدی:

فیبرخام، پروتئین، آرد مالت گندم و جو، غنی سازی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564402>

