

عنوان مقاله:

تأثیر افزودن صمغ دانه های ریحان و شاهی بر روی میزان چربی و pH 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 ملاحمدزاده 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:

ویژگی های فرآورده های بدون گلوتن بستگی به مقدار و نوع هیدروکلوئید جایگزین گلوتن دارد. هیدروکلوئیدها علاوه بر اینکه قوام دهنده و پایدارکننده هستند نقش یک امولسیفایر را نیز ایفا میکنند. بیماری سلیاک یک بیماری خود ایمن گوارشی است که در اثر هضم پروتئین گلوتن ایجاد می شود و تنها راه درمان آن استفاده از یک رژیم غذایی بدون گلوتن است. بنابراین توجه به تولید مواد غذایی بدون گلوتن با کیفیت مورد پذیرش برای این بیماران، از اهمیت ویژه ای برخوردار 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 میشوند 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 چربی به ترتیب در نمونه شماره 8 (نمونه حاوی 0/3% صمغ دانه ریحان و 0/1% صمغ دانه شاهی و در نمونه شماره 7 (نمونه حاوی 0/2% صمغ دانه ریحان و 0/3% صمغ دانه شاهی) مشاهده شد. همچنین کمترین و بیشترین pH کیک به ترتیب در نمونه شماره 10 (نمونه حاوی 0/3% صمغ دانه ریحان و 0/3% صمغ دانه شاهی) و در نمونه شماره 1 (نمونه فاقد صمغ) مشاهده شد. از آن جایی که واردات صمغ هزینه بالایی را بر دوش تولید کنندگان داخلی و خارجی می گذارد، یافتن منابع جدید داخلی به عنوان جایگزینی مناسب برای هیدروکلوئیدهای تجاری ضروری است.

کلمات کلیدی:

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

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564499>

