

عنوان مقاله:

بررسی امکان تولید کیک کم چرب با استفاده از آرد کدو حلوائی از نظر برخی ویژگی های بافتی

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

آیدا دادخواه - دانشجوی دکتری تخصصی، علوم و صنایع غذایی گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

امیرحسین الهامی راد - دانشیار، علوم و صنایع غذایی گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

فروغ شواخی - استادیار، علوم و صنایع غذایی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، کرج، ایران

رضا عزیزی نژاد - استادیار، ژنتیک بیومتری دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات، گروه اصلاح نباتات، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

در این تحقیق اثر جایگزینی شورتینگ در مقادیر 20 % و 40 % وزنی با آرد کدو حلوائی با و بدون افزایش آب در فرمولاسیون کیک بر ویژگی های چگالی نسبی خمیر، درصد چربی، فعالیت آبی، درصد تخلخل و قابلیت جویدن کیک برای تولید کیک با چربی کاهش یافته با کیفیت مطلوب مورد بررسی قرار گرفت. نتایج آزمایشات نشان داد که کمترین چگالی نسبی خمیر مربوط به نمونه با چربی کامل (نمونه شاهد) و هر دو تیمار با 20 % جایگزینی و بیشترین چگالی نسبی مربوط به نمونه با 40 % بود. با افزایش جایگزینی، میزان چربی کیک کاهش یافت. همچنین با افزایش جایگزینی، فعالیت آبی در تیمارهای حاوی آرد کدو و فاقد آب اضافی نسبت به نمونه شاهد کاهش یافت اما این کاهش بین شاهد و تیمار 20 % معنی دار نبود. با افزایش درصد آب فرمولاسیون کیک های حاوی آرد کدو، فعالیت آبافزایش معنی داری نسبت به نمونه های فاقد آب اضافی یافت. کاهش شورتینگ و افزایش آرد کدو حلوائی سبب افزایش معنی دار انرژی لازم برای جویدن در نمونه با 40 درصد جایگزینی و فاقد آب اضافی گردید. به طور کلی و با توجه به نتایج بدست آمده، کیک های با 20% جایگزینی (با و بدون افزایش میزان آب در فرمولاسیون) بعلاوه قابلیت جویدن و در صد تخلخل مشابه با شاهد بعنوان مطلوبترین تیمار انتخاب گردید.

کلمات کلیدی:

کیک، کدو حلوائی، شورتینگ، چگالی نسبی، قابلیت جویدن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/573983>

