

عنوان مقاله:

بررسی تاثیرات جایگزینی شربت ذرت با فروکتوز بالا با ساکارز در کوکی

محل انتشار:

کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده های آردی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

کامیار ابومحسوب - مرکز دانش بنیان گروه صنعتی و پژوهشی فرهیختگان زرنام

مهدی امینی - مرکز دانش بنیان گروه صنعتی و پژوهشی فرهیختگان زرنام

آرش سلطانی - مرکز دانش بنیان گروه صنعتی و پژوهشی فرهیختگان زرنام

شهریار سلطان محمدی - مرکز دانش بنیان گروه صنعتی و پژوهشی فرهیختگان زرنام

خلاصه مقاله:

امروزه صنعت مواد غذایی به خصوص فرآورده های نانوائی به منظور ایجاد خصوصیات مطلوب تر در محصولات خود به دنبال تغییر و جایگزینی ترکیبات جدید در فرمولاسیون خود میباشند. شیرینکننده ها به عنوان عامل طعمدهنده و جزیی جدانشدنی از زنجیره ی غذایی همواره از مهمترین عوامل در صنایع غذایی تلقی میشوند. در این بین شربت ذرت با فروکتوز بالا یکی از پرکاربردترین شیرینکننده ها از لحاظ ایجاد طعم و بافتی مطلوبتر در مقایسه با سایر شیرینکننده ها خصوصا ساکارز محسوب میشود. پس از صنعت نوشیدنیها، صنایع فرآورده های نانوائی عمده مصرفکننده ی این شربت میباشد. کوکیها بخشی از صنعت فرآورده های نانوائی بوده که دارای بافت شکننده و طعمی شیرین بوده است. به کارگیری این شربت در کوکیها عواملی مانند رنگ، بافت، ترکخوردگیهای سطحی و همچنین چسبندگی دراین محصول را تحت تاثیر قرار میدهد. هدف از این مقاله بررسی تاثیرات جایگزینی شربت ذرت با فروکتوز بالا با ساکارز در ریولوژی خمیر، عملکرد پخت و مشخصات فیزیکی پس از پخت کوکی میباشد.

کلمات کلیدی:

شیرینکننده ها، شربت ذرت با فروکتوز بالا، ساکارز، کوکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/592967>

