

## عنوان مقاله:

بکارگیری امواج فراصوت در بهبود بافت و مقبولیت حسی کیک برنجی بدون گلوتن کمچرب

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

فریبا نقی پور - دکترای علوم و صنایع غذایی و مدرس دانشگاه دانش آموخته دانشگاه فردوسی مشهد

شیوا روشنی - دانشجوی دکترای علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی مدرس دانشگاه آزاد اسلامی، واحد قایمشهر

لادن دهقان تنها - دانشجوی دکترای علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی دانشکده آزاد اسلامی، واحد تهران شمال

## خلاصه مقاله:

خمیر کیک یک امولسیون روغن در آب میباشد که پخش یکنواخت ذرات امولسیون و پایداری آن بر کیفیت محصول نهایی موثر است. علاوه بر افزودنیهای نظیر امولسیفایرها که سبب تسهیل این عمل میگردد، امواج فرا صوت نیز با ایجاد پدیده کاویتاسیون در نزدیک لایه مرزی آن سبب اغتشاش، از بین رفتن لایه مرزی، افزایش سطح تماس و تشکیل امولسیون با ذرات ریز میشود. از اینرو هدف از انجام این تحقیق بررسی تاثیر صوت دهی خمیر کیک بدون گلوتن کمچرب طی زمانهای صفر (شاهد)، 2، 4، 6، و 8 دقیقه بر میزان خلل و فرج بافت داخلی، میزان سفتی طی بازه های زمانی یک، سه و هفت روز پس از پخت و مقبولیت حسی در قالب طرح کاملاً تصادفی بود (P40/05). (با بررسی نتایج مشخص گردید که استفاده از امواج فراصوت تا مدت زمان 4 دقیقه سبب بهبود میزان تخلخل و سفتی بافت در هر سه بازه زمانی مورد ارزیابی شد. این در حالی بود که افزایش مدت زمان صوتدهی از 4 تا 8 دقیقه سبب کاهش میزان این پارامترها گردید. همچنین نتایج ارزیابی خصوصیات حسی نظیر فرم و شکل، خصوصیات سطح بالایی، خصوصیات سطح پایینی، پوکی و تخلخل، سفتی و نرمی بافت، قابلیت جویدن، بو، طعم و مزه و پذیرش کلی نیز گویای کسب امتیاز بالاتر نمونه تحت امواج به مدت 4 دقیقه توسط داوران چشایی بود.

## کلمات کلیدی:

امواج فراصوت، کیک بدون گلوتن، بافت، خصوصیات حسی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/592975>

