

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر استفاده از شیر خرم و سبوس برنج در خواص فیزیکیوشیمیایی کیکروغنی

محل انتشار:

سومین کنفرانس بین المللی یافته های نوین علوم و تکنولوژی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

ارزو کرمی مقدم - مدرس دانشگاه علمی کاربردی قندکرج

بهنام فزدایمانی - دانشجوی کاردانی شیمی موادغذایی دانشگاه علمی کاربردی قندکرج

نعمت حسنی - دانشجوی کارشناسی قنددانشگاه علمی کاربردی قندکرج

خلاصه مقاله:

محصولات آردی از پرمصرف ترین محصولات غذایی در سراسر جهان محسوب می شود از میان این محصولات کیک مورد استقبال و پسند مصرف کننده ها واقع شده اند. شیر خرم از محصولات جانبی خرم است که به عنوان شیرین کننده طبیعی برای رژیم های غذایی خاص در صنایع غذایی کاربرد فراوانی دارد. از شیر خرم به عنوان بخشی از جایگزینی قند در این تحقیق استفاده می شود برنج منبع غنی از پروتئین، الیاف رژیمی و مواد مغذی سبوس برنج می باشد خاصیت جذب آب سبوس برنج سبب حفظ رطوبت در نان و خاصیت تشکیل کف آن سبب افزایش نگهداری مواد در نهایت سبب بهبود ورا آمدن خمیر می شود تحقیق به صورت طرح آماری فاکتوریل بود. آزمایشها در سه تکرار انجام شد در این تحقیق از دو سطح سبوس برنج 50 و 5 درصدی و 3 سطح شیر خرم، 10 و 20 و 30 درصد جایگزین شکر در فرمولاسیون تهیه گردید. و آزمایشات شیمیایی، درصد جذب آب، زمان گسترش خمیر، ثبات خمیر، درجه سست خمیر، ارزش و الوریتمتری بر روی آن انجام شد. که کیک روغنی حاوی 30 درصد شیر خرم و 5 درصد سبوس برنج دارای بالاترین امتیاز می باشد و به عنوان کیک رژیمی مورد استفاده قرار می گیرد.

کلمات کلیدی:

شیر خرم، سبوس برنج، کیک روغنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/594140>

