

عنوان مقاله:

ویژگی های کیفیت کیک اسفنجی حاوی سطوح مختلفی از پوره عناب و مخلوط ایزومالت از جایگزین های ساکارز

محل انتشار:

اولین همایش ملی تکنولوژی های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

الهام فایقی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شبستر، ایران

شهین زمردی - بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، ارومیه، ایران

خلاصه مقاله:

هدف این مطالعه بررسی اثر جایگزین نمودن شکر در فرمولاسیون کیک اسفنجی با پودر عناب (در سطوح 0 تا 50 و 100 درصد) و قند ایزومالت (در سطوح 0،50 و 100 درصد) در قالب یک طرح کاملاً تصادفی براساس فاکتوریل است. نتایج نشان دادند که با افزایش جایگزینی شکر با پودر عناب، میزان رطوبت کیک پس از پخت افزایش می یابد، در حالی که جایگزینی شکر با ایزومالت، منجر به کاهش رطوبت در محصول نهایی می شود. مشخص شده که خلل و فرج و حجم ویژه در نمونه های حاوی 50 درصد جایگزینی پوره عناب، بیشتر از نمونه کنترل (شاهد) است. اما با ادامه دادن پوره برای افزایش عناب، مقدار این پارامترها کاهش می یابند. ایزومالت تاثیر منفی بر خلل و فرج، حجم و بافت کیک اسفنجی دارد، در حالی که پوره عناب تا 50 درصد جایگزینی، تاثیر مثبتی بر بافت نرم نمونه های کیک نشان می دهد. نتایج حاصل از تجزیه و تحلیل خواص رنگ نشان می دهد که پوره عناب منجر به کاهش شاخص های L^* و b^* و افزایش شاخص a^* در پوسته کیک می شود. اما تاثیر ایزومالت متفاوت است، به طوری که شاخص b^* را افزایش می دهد و شاخص های L^* و a^* در پوسته کیک را کاهش می دهد. نتایج حاصل از ارزیابی حسی نشان می دهد که جایگزین کرده شکر با پوره میوه عناب تا 50 درصد، منجر به بهبود خواص حسی در محصول نهایی نسبت به نمونه کنترل (شاهد) می شود. در حالی که جایگزینی شکر با ایزومالت منجر به کاهش امتیاز بندی داوران درباره خواص حسی می شود. به طور کلی، بر طبق نتایج به دست آمده از کیک اسفنجی مشخص شده است که نمونه های حاوی 75 درصد شکر جایگزین شده با مخلوطی از ایزومالت/پوره عناب (50 درصد پوره عناب، 25 درصد ایزومالت و 25 درصد شکر) کیفیت قابل قبول و پذیرش مناسبی به شمار می روند.

کلمات کلیدی:

کیک اسفنجی، ایزومالت پوره عناب، جایگزین های شکر، ویژگی های کیفیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615482>

