

عنوان مقاله:

تاثیر افزودن پودر کدو حلوائی و مالت جو بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی کیک اسفنجی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

صفورا جلالی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد دامغان، دانشگاه آزاد اسلامی، دامغان، ایران

حسین جلالی - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد دامغان، دانشگاه آزاد اسلامی، دامغان، ایران

سید حسین حسینی قابوس - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد آزادشهر، دانشگاه آزاد اسلامی، آزادشهر، ایران

خلاصه مقاله:

پودر کدو حلوائی و مالت جو به دلیل داشتن ریز مغذی های فراوان، از نظر تغذیه ای ترکیبی بسیار مناسب جهت افزودن به فرمولاسیون کیک اسفنجی می باشند. در این پژوهش از درصد های متفاوت پودر کدو حلوائی و مالت جو (0، 10، 20 و 30 درصد) و به نسبت مساوی در فرمولاسیون کیک اسفنجی استفاده شد و تاثیر جایگزین کردن آنها با آرد گندم بر خواص فیزیکوشیمیایی کیک اسفنجی مانند رطوبت، چربی، خاکستر، پروتئین و pH تیمارهای کیک مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج حاصل از این تحقیق نشان داد که تیمارهای حاصل در pH، چربی، پروتئین اختلاف معنی داری نداشتند ($p > 0/05$) اما نتایج آزمون های رطوبت و خاکستر اختلاف معنی داری نسبت به تیمار شاهد نشان داد ($p < 0/05$). و لذا پیشنهاد می گردد از پودر کدو حلوائی و مالت جو به نسبت های مساوی و به میزان 20-30% می توان در فرمولاسیون کیک اسفنجی جایگزین آرد گندم نمود.

کلمات کلیدی:

پودر کدو حلوائی، پودر مالت، ویژگی های فیزیکوشیمیایی، کیک اسفنجی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615608>

