

عنوان مقاله:

تاثیر جایگزینی فیبر پرتقال با روغن و تخم مرغ بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی و ارگانولپتیک مافین

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 13، شماره 4 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

زهرا نجفی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد ورامین- پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران

سارا موحد - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد ورامین- پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران

حسین احمدی چنارین - استادیار، گروه زراعت و اصلاح نباتات، واحد ورامین- پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران.

خلاصه مقاله:

در تحقیق حاضر کاربرد فیبر پرتقال به منظور بهبود ساختار و خواص تغذیه ای کیک مافین با فرمولاسیونی جدید مورد مطالعه قرار گرفت. در این راستا از فیبر پرتقال در سه سطح (0/5 و 1 و 2 درصد)، با کاهش 25 درصدی روغن و تخم مرغ، در فرآیند تولید کیک مافین استفاده شد. با توجه به نتایج بیشترین میزان ویسکوزیته و دانسیته به ترتیب به تیمار حاوی 2 درصد فیبر پرتقال و شاهد (فاقد فیبر پرتقال) تعلق داشت. بیشترین درصد رطوبت، خاکستر و فیبر برای تیمار حاوی 2 درصد فیبر پرتقال و کمترین آنها برای تیمار شاهد به دست آمد. همچنین بیشترین مقدار pH در تیمار شاهد و کمترین مقدار آن در تیمار حاوی 2 درصد فیبر پرتقال مشاهده گردید. همچنین با توجه به نتایج آزمون بیاتی به هر دو روش حسی و دستگاهی و در فواصل زمانی 24 و 48 و 72 ساعت پس از پخت و در تمامی بازه های زمانی، تیمار حاوی 2 درصد فیبر پرتقال از بالاترین امتیاز تازگی و تیمارهای حاوی 1 درصد فیبر پرتقال، 0/5 درصد فیبر پرتقال و شاهد به ترتیب از کمترین امتیاز برخوردار بودند. قابل توجه اینکه نمونه ی شاهد در کلیه زمان ها بیشترین میزان بیاتی را دارا بود. از سوی دیگر با توجه به نتایج ارزیابی حسی، تیمار حاوی 0/5 درصد فیبر پرتقال به عنوان بهترین تیمار معرفی گردید و دارای بیشترین امتیاز و بالاترین سطح پذیرش از نظر مصرف کنندگان بود.

کلمات کلیدی:

کیک، مافین، فیبر پرتقال، تخم مرغ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/719425>

