

## عنوان مقاله:

بررسی اثر امولسیفایرهای پلی گلیسرول استر و امولسیفایر داتم به حالت ژل بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، ریولوژیکی و حسی کیک روغنی

## محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 13، شماره 5 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

مریم قنادرضایی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، ایران

اکرم آریان فر - باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، ایران

زهرا شیخ الاسلامی - دانشیار بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران

## خلاصه مقاله:

با توجه به مزایای استفاده از ژل امولسیفایرها در صنایع پخت و لزوم تولید این محصول با فرمولاسیون های مختلف، در این پژوهش اثر غلظت های مختلف امولسیفایر داتم (5 و 10 و 15 درصد) و غلظت های متفاوت پلی گلیسرول استر (10 و 15 درصد) و میزان ثابت منوگلیسرید (60 درصد) در فرمول ژل امولسیفایر بر بهبود خصوصیات فیزیکوشیمیایی، ریولوژیکی و حسی کیک روغنی مورد مطالعه قرار گرفت. آنالیز رنگ (از طریق سه شاخص  $a^*$  و  $L^*$  و  $b^*$ )، حجم مخصوص، بافت و رطوبت نمونه های کیک حاوی شش نمونه ژل مورد ارزیابی قرار گرفت نتایج به روشنی نشان داد که غلظت مناسب امولسیفایر داتم در فرمول ژل امولسیفایر (10 درصد) در مجاورت با غلظت مناسب پلی گلیسرول استر (15 درصد) می باشد که این فرمول ژل امولسیفایر سبب کاهش افت رطوبت در طی یک هفته بعد از پخت، افزایش حجم مخصوص کیک، کاهش میزان سفتی کیک، افزایش میزان مولفه  $L^*$  پوسته و مغز کیک و بیشترین امتیاز بافت و قابلیت جویدن را از نظر ارزیاب ها به خود اختصاص داد.

## کلمات کلیدی:

کیک روغنی، ژل امولسیفایر، داتم، پلی گلیسرول استر، خصوصیات فیزیکوشیمیایی، خصوصیات حسی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/719441>

