

## عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های فیزیکی و شیمیایی و حسی کیک اسفنجی بر پایه سبوس برنج و پودر شیر سویا

## محل انتشار:

هشتمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

آرزو کرمی مقدم - مدرس دانشگاه علمی کاربردی قند کرج

بهنام فردایمانی - دانشجوی کاردانی شیمی مواد غذایی دانشگاه علمی کاربردی قند کرج

علیرضا محسنی ضیایی - دانشجوی کاردانی شیمی مواد غذایی علمی کاربردی قند کرج

## خلاصه مقاله:

در اثر هضم پروتئین گلوتن بیماری سیلیاک که یک نوع بیماری خود ایمنی گوارشی است ایجاد می شود و تنها درمان بیماران مبتلا استفاده از یک رژیم بدون گلوتن می باشد. یکی از فرآورده های مهم غلات کیک می باشد. امروزه تولید محصولاتی با ارزش غذایی بیشتر، یکی از اهداف صنایع غذایی می باشد با توجه به مطالعات صورت گرفته و نیاز بیماران سیلیاکی به محصولاتی با بافت مرغوب و ویژگی های حسی قابل قبول، در این پژوهش تاثیر جایگزین نمودن مقادیر درصد 0، 10، 20، 30 سبوس برنج در یک نمونه آرد گندم با درجه استخراج 75% بر ترکیب شیمیایی رطوبت، خاکستر و چربی کیک اسفنجی حاصل، آزمونی با استفاده از طرح کاملا تصادفی با چهار سطح تیمار میزان سبوس اضافه شد. نتایج نشان داد افزایش تدریجی در خاکستر و چربی با افزایش میزان آرد سبوس برنج در کیک های اسفنجی مشاهده شد و نتایج نشان داد که بهترین تیمار جهت تولید کیک اسفنجی 30 درصد سبوس برنج می باشد که از لحاظ جذب آب، زمان گسترش خمیر، ثبات خمیر ارزش والوریمتری از همه تیمارها بهتر بود. در ادامه تاثیر افزودن پودر شیر سویا در چهار سطح 7، 12، 4، 0 درصد بر خصوصیات بافتی و حسی کیک اسفنجی مورد آزمایش قرار گرفت که کیک حاوی 7 درصد پودر شیر سویا از لحاظ خصوصیات حسی (قابلیت جویدن، بو، طعم و مزه) امتیاز بالاتری کسب کرد. همچنین بیشتری میزان فاکتور  $L^*$  در نمونه حاوی 7 درصد مشاهده شد و فاکتور  $a^*$  و  $b^*$  درصد های مختلف تغییر معنی داری در سطح  $P < 5\%$  ایجاد نمی کند.

## کلمات کلیدی:

پودر شیر سویا، کیک اسفنجی، سبوس برنج، غلات، بیماری سیلیاک

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/747800>

