

عنوان مقاله:

بهبود کیفیت کیک های لایه ای بدون گلوتن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 19

نویسنده:

عارف اولادغفاری - عضو هیات علمی پژوهشگاه استاندارد

خلاصه مقاله:

از آنجایی که روزه روز بر تعداد افرادی که به پروتیین های موجود در گندم حساسیت دارند افراد مبتلا به سلیاک افزوده می شود؛ مطالعه و تولید غذاهای جدید بدون گلوتن با کیفیت بالا ضروری به نظر می رسد. برنج یکی از پرمصرف ترن غلات در توسعه این نوع غذاهای بدون گلوتن می باشد. جایگزینی آرد گندم با آرد برنج معمولا به کاهش قابل ملاحظه در کیفیت فرآورده های مورد بحث در این بررسی انجامید. در این مقاله تاثیر منفرد و ترکیبی صمغ گزانتان XAN، امولسیفایر، نشاسته پیش ژلاتینه شده و ترانس گلوتامیناز بر کیفیت کیک لایه ای برنجی زرد YLC با مطالعه علمی براساس مطالعه آماری فاکتوریل صورت گرفته است، اندازه و شکل، بافت، نمای ظاهری کیک و خصوصیات حسی در YLC ارزیابی شدند. پروتیین های سفیده تخم مرغ XAN و امولسیفایر اثرات مثبت چشمگیری بر حجم، بافت و مشخصات حسی کیک نشان دادند. با افزودن مواد یاد شده کیک برنجی لایه ای زرد YLC می تواند به سطوح قابل قبولی از رضایت مصرف کننده در مقایه با کیک های تهیه شده از آرد گندم برسد.

کلمات کلیدی:

کیک برنجی، سلیاک، امولسیفایر، آلفامونوگلیسرید، صمغ گزانتان، اوآلبومین، نشاسته پیش ژلاتینه شده، ترانس گلوتامیناز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/747890>

