

## عنوان مقاله:

تاثیر جایگزینی آرد گندم با آرد جو بدون پوشینه تیمار شده به روش حرارتی بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی کیک حاصل

## محل انتشار:

همایش جامع کشاورزی منابع طبیعی و محیط زیست پایدار (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

## نویسندگان:

عارفه زارع - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی- فناوری مواد غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (پردیس)، دانشکده علوم و صنایع غذایی

مهران اعلی - دانشیار علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (پردیس)، دانشکده علوم و صنایع غذایی،

یحیی مقصدلو - استاد علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (پردیس)، دانشکده علوم و صنایع غذایی

محمد قربانی - دانشیار علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (پردیس)، دانشکده علوم و صنایع غذایی

## خلاصه مقاله:

در حال حاضر تولید کیک در کشور بسیار فراوان بوده و از طرفی مساله رقابت در بین کارخانه های تولید کننده کیک و کلوچه مطرح است، لذا تحقیقات بیشتر در این زمینه جهت افزایش کیفیت بافت کیک ضروری می باشد. به کار بردن روش های خاص فرآیند برای تولید آردهای مخصوص کیک می تواند بسیار مفید باشد که یکی از این موارد، حرارت دادن آرد کیک برای بهبود کیفیت آرد تولیدی است. در این پژوهش، اثر فرایند حرارتی آرد جو بدون پوشینه بر ویژگی های کیفی کیک بر پایه آرد گندم مورد مطالعه قرار گرفت. به این منظور آرد جو بدون پوشینه در معرض حرارت خشک قرار گرفته و در دو دمای 90 و 120 درجه سانتی گراد به مدت 15 و 30 دقیقه حرارت دهی و سپس مقادیر مختلف (0-50 درصد) آرد تیمار شده در فرمولاسیون کیک به کار برده شد. خصوصیات فیزیکی و کیفیت کیک نهایی تهیه شده از آرد تیمار شده بررسی و با نمونه شاهد مقایسه گردید. نتایج نشان داد که کیک تهیه شده از آرد جو بدون پوشینه تیمار نشده دارای بافت متراکم، ضعیف تر نسبت به کیک تهیه شده از آرد تیمار شده بود و طبق نتایج بدست آمده پارامترهای سفتی و صمغیت کیک های تهیه شده از آرد جو بدون پوشینه تیمار شده کاهش و حالت ارتجاعی و انسجام آن ها افزایش یافت. بهرحال بر طبق نتایج، استفاده از 25 درصد آرد جو بدون پوشینه تیمار شده در دمای 120 درجه سانتی گراد به مدت 30 دقیقه می تواند پذیرش حسی و بافت کیک تهیه شده را بهبود بخشد.

## کلمات کلیدی:

تیمار حرارتی خشک، آرد جو بدون پوشینه، آرد گندم، خواص کیفی کیک، ویژگی حسی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/773047>



