

عنوان مقاله:

تاثیر جایگزینی آرد گندم با پودر هسته خرما بر ویژگیهای ساختاری کیک فراسودمند

محل انتشار:

کنگره توسعه همکاری های علمی منطقه ای علوم صنایع غذایی و کشاورزی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

اعظم ایوبی - استادیار بخش علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

محمد بلوردی - استادیار بخش علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

حمیدرضا اخوان - استادیار بخش علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

رضا حاجی محمدی - استادیار بخش علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

خلاصه مقاله:

در سالهای اخیر توجه مصرفکنندگان، محققان و صنایع غذایی به تاثیر مواد غذایی بر سلامتی و پیشگیری از بیماریها افزایش یافته است. غذاهای فراسودمند دارای مزایای فیزیولوژیکی زیادی هستند و نقش مهمی در پیشگیری یا کاهش بیماریهای مزمن دارند. هسته خرما یکی از ضایعات صنایع فراوری خرماست که میتواند به عنوان منبع خوبی از فیبر رژیمی، ترکیبات فنولیک و آنتیاکسیدانهای طبیعی مورد استفاده قرار گیرد. در این تحقیق، اثرات افزودن پودر هسته خرما (در چهار سطح 2/5 و 5 و 7/5 و 10 درصد بر خصوصیات ساختاری کیک فنجانی) شامل تخلخل، آون اسپرینگ و دانسیته (مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که تخلخل و آون اسپرینگ در کیک فنجانی دارای پودر هسته خرما در مقایسه با شاهد کاهش یافت. به علاوه مشاهدات نشان داد که جایگزین کردن آرد گندم با پودر هسته خرما در فرمولاسیون کیک، دانسیته کیک را افزایش داد. کمترین تخلخل و آون اسپرینگ و بیشترین دانسیته مربوط به سطح 11 درصد پودر هسته خرما بود.

کلمات کلیدی:

اون اسپرینگ، تخلخل، پودر هسته خرما، دانسیته، کیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/797780>

