

## عنوان مقاله:

تاثیر پوشش خوراکی کیتوزان بر ویژگی های کیفی و بافتی کیک صبحانه

## محل انتشار:

چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

حمید باباپور - دانشجوی دکتری گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، دامغان، ایران

شهین زمردی - استادیار بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی، آموزش و منابع طبیعی آذربایجان غربی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی ارومیه، ایران

## خلاصه مقاله:

هدف از انجام این پژوهش، بررسی اثر پوشش خوراکی کیتوزان بر برخی خواص کیفی، بافتی و ویژگی های حسی کیک صبحانه در طول نگهداری میباشد. بدین منظور، کیک ها پس از پخت با محلول کیتوزان با غلظت های صفر، 0 / 5 و 1 درصد وزنی حجمی توسط برس پوشش دهی شدند و در کیسه های پلی اتیلنی مدت 21 روز در دمای محیط نگهداری شدند. نتایج نشان داد که پوشش دهی کیک ها با کیتوزان با غلظت 0 / 5 درصد موجب افزایش معنی دار مقدار رطوبت نمونه های کیک گردید ( $p < 0.05$ ). اما با افزایش غلظت کیتوزان در پوشش، مقدار رطوبت نمونه های کیک بطور معنی داری کاهش یافت ( $p < 0.05$ ). استفاده از پوشش کیتوزان در غلظت 0 / 5 موجب کاهش سفتی، اما استفاده از غلظت 1 درصد کیتوزان موجب افزایش سفتی بافت شد. کمترین صمغیت مربوط به نمونه پوشش داده شده با کیتوزان 1 درصد بود. نتایج ارزیابی حسی نمونه ها حاکی است که استفاده از پوشش کیتوزان موجب افزایش معنی دار امتیاز بافت و طعمکیک نسبت به نمونه شاهد شد. با توجه به نتایج این بررسی استفاده از 0 / 5 درصد کیتوزان در پوشش دهی کیک صبحانه پیشنهاد می گردد.

## کلمات کلیدی:

پوشش، کیتوزان، کیک صبحانه، ویژگی های بافتی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/972260>

