

عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های فیزیکیوشیمیایی و حسی کیک جعبه ای غنی شده با آرد عناب و ترنجبین

محل انتشار:

اولین همایش ملی عناب (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

ساره حسینی - عضو گروه پژوهشی مجتمع تحقیقات گیاهان دارویی جهاد دانشگاهی خراسان جنوبی، بیرجند

محسن پویان - مدیر مجتمع تحقیقات گیاهان دارویی، جهاد دانشگاهی خراسان جنوبی، بیرجند

امیر حسین الهامی راد - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار

مهدی ابراهیمی - استادیار پژوهشی جهاد دانشگاهی خراسان جنوبی، بیرجند

فاطمه حسینی طباطبایی - دانشجوی دکترای علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار

طیبه شاهی - عضو گروه پژوهشی مجتمع تحقیقات گیاهان دارویی جهاد دانشگاهی خراسان جنوبی، بیرجند

خلاصه مقاله:

کیک، کلوچه و بیسکویت از محبوب ترین و پرطرفدار ترین محصولات فراوری شده از غلات می باشند . ارتقاء سلامت افراد جامعه به وسیله غنی سازی محصولات غذایی پر مصرف مانند کیک و کلوچه حائز اهمیت است . آرد عناب به دلیل داشتن مقادیر فراوان آنتی اکسیدان و فیبر به منظور افزایش ارزش غذایی نان و محصولات نانوائی مناسب می باشد در گذشته در استان خراسان جنوبی از ترنجبین به جای شکر در ساختن نوعی نقل استفاده می شده که بیماران مبتلا به دیابت از آن به جای قند استفاده می کردند. استفاده از عناب همراه ترنجبین به هضم آن کمک می کند. هدف این پژوهش، بررسی امکان تولید کیک جعبه ای و بررسی ویژگی های کیفی و بافتی پودر کیک غنی شده با آرد عناب و ترنجبین بود . در این پژوهش امکان جایگزینی آرد عناب در سطوح صفر ، 10 ، 20 و 30 و 40 (درصد بر اساس وزن آرد) و ترنجبین در سطوح 40 و 50 درصد (درصد بر اساس وزن شکر) جهت تهیه پودر کیک ارزیابی و اثر آن بر ویژگی های فیزیکی و شیمیایی شامل وزن، رطوبت، حجم و تخلخل بافت بررسی شد. همچنین تمامی کیک ها بعد از 24 ساعت نگهداری در شرایط یکسان از نظر خصوصیات حسی مانند طعم ، مطلوبیت بافت ظاهری، عطر ، رنگ، پس طعم و پذیرش کلی مورد ارزیابی قرار گرفتند. از آزمون فاکتوریل در قالب طرح کاملا تصادفی به منظور بررسی اثر فرمولاسیون بر ویژگیهای کیفی کیک جعبه ای غنی شده با آرد عناب و ترنجبین استفاده شد و میانگین ها توسط آزمون چند دامنه ای دانکن با یکدیگر مقایسه شدند. نتایج حاصل از ارزیابی داده ها نشان داد با افزودن آرد عناب به فرمولاسیون رطوبت و وزن مخصوص افزا یش و میزان حجم و تخلخل بافت به طور معنی دار کاهش نشان داد. جایگزینی آرد عناب تاثیر معنا داری بر ویژگی های طعم، رنگ ، احساس دهانی ، بافت و پذیرش کلی داشت. تیمار 30درصد آرد عناب و 40 درصد پودر ترنجبین به عنوان بهترین تیمار شناسایی شد.

کلمات کلیدی:

کیک جعبه ای، آرد عناب ، ترنجبین ، پودر کیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/974738>



