

عنوان مقاله:

غنی سازی بیسکویت گندم با دانه آفتاب گردان با اسید اولئیک بالا و آرد جو

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مژگان مقصودلو - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

مینا توحید زاده

مرجان صالحی

فهیمة زمانی افشار

خلاصه مقاله:

بیسکوئیت تهیه شده با آرد گندم سفید با آرد سیوس دار و با دانه آفتابگردان با اسید اولئیک بالا با سطح ارتجاع 10g/100g و 30g/100g و آرد جو با سطح 30g/100g و 50g/100g برای ارزیابی خواص حسی و فیزیکی و ویژگیهای مغذی جانشین شدند دانه آفتابگردان به طور معنی داری محتوای Se, Ca, Mg, Zn را به خوبی محتوای a-tocopherol و چربی در بیسکوئیت افزایش داد محتوای se ، Cu ، Fe ، Zn و b-glucan بوسیله مکمل جو افزایش یافته بود مکمل با دانه آفتابگردان خواص حسی بیسکوئیت ها را بهبود می بخشد.

کلمات کلیدی:

دانه آفتابگردان - ارزیابی حسی - بیسکوئیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148756>

