

عنوان مقاله:

اندازه گیری باقی مانده آنتی اکسیدانهای طبیعی و خصوصیات شیمیایی کیک چای سبز بعد از فرایند پخت

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

الهام نجف زاده - مربی دانشگاه جامع علمی کاربردی

امیرحسین الهامی راد - استادیار دانشگاه آزاد سبزوار

رضا نوروزی آزاد - دانش آموخته دانشگاه آزاد جیرفت

خلاصه مقاله:

چای سبز درغلظت های 0/5 و 2/5 و 5 و 10% جایگزین آرد گندم مصرفی برای کیکاسفنجی شد میزان پروتئین فیبرخوراکی و کربوهیدرات درکیک اسفنجی پخته شده اندازه گیری شد همچنین مقدار آنتی اکسیدانهای کاتشنی درغلظت های مختلف چای سبز درکیک ها با روش فولین سیو کالتیو مورد آزمون قرارگرفت میزان کربوهیدرات درکیک اسفنجی چای سبز با افزایش درصد چای سبز کاهش یافت ولی میزان پروتئین و فیبر افزایش پیدا کرد درآزمون فولین نیز مشاهده شد با افزایش درصد چای سبز میزان فعالیت آنتی اکسیدانی افزایش یافت.

کلمات کلیدی:

چای سبز - کیک اسفنجی - آنتی اکسیدان - کاتشن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150022>

