

عنوان مقاله:

اثر جایگزینی شکر با استویا و افزودن آرد دانه چیا و ایزوله پروتئین نخود بر خصوصیات کیفی و رئولوژیکی مافین بدون گلوتن تهیه شده از آرد برنج

محل انتشار:

مجله مهندسی بیوسیستم ایران، دوره 50، شماره 3 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

فاطمه کوهساری - دانشجوی کارشناسی ارشد، علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران، کرج، ایران

زهرا امام جمعه - استاد گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده مهندسی و فناوری کشاورزی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران، کرج، ایران

محمدسعید یارمند - دانشیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده مهندسی و فناوری کشاورزی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران، کرج، ایران

خلاصه مقاله:

بیماری سلیاک (CD)، نوعی بیماری خودایمنی گوارشی است که به صورت ناتوانی در هضم گلوتن بروز می کند. تنها راه درمان این بیماری استفاده از یک رژیم غذایی فاقد گلوتن در تمام طول عمر فرد است. بنابراین، توجه به تولید مواد غذایی بدون گلوتن با کیفیت برای مصرف این بیماران، از اهمیت ویژه ای برخوردار است. بدین منظور هدف از انجام این تحقیق بررسی اثر جایگزینی شکر با استویا در سه سطح (۰، ۵/۰ و ۱۰٪) و افزودن آرد دانه چیا در دو سطح (۰ و ۸٪) و ایزوله پروتئین نخود در دو سطح (۰ و ۳٪) بر میزان وزن مخصوص، رفتار جریان خمیر، رطوبت، حجم مخصوص، تخلخل، سفتی بافت، شاخص قهوه ای شدن، فعالیت آبی و ویژگی های حسی مافین بدون گلوتن بر پایه آرد برنج بود. نتایج آزمایشات نشان داد که وجود استویا-شکر- آرد دانه چیا به خصوص در حالت ترکیبی علاوه بر افزایش میزان رطوبت و فعالیت آبی قادر به افزایش حجم مخصوص، تخلخل، شاخص قهوه ای شدن و کاهش وزن مخصوص بودند. همچنین نمونه شکر- آرد دانه چیا از سفتی بافت کمتر و ویژگی های حسی بهتری برخوردار بود. نتایج ارزیابی حسی نشان داد نمونه شکر- آرد دانه چیا بالاترین میزان پذیرش (نمره ۵) را دارا بود.

کلمات کلیدی:

سلیاک، مافین بدون گلوتن، آرد برنج، استویا، آرد دانه چیا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1660097>

