

## عنوان مقاله:

تاثیر پودر کدوخلوایی بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی کیک اسفنجی بدون گلوتن بر پایه آرد برنج

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 20، شماره 137 (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

Mohammad Mansour Samie - Bu-Ali Sina University, Hamedan

aryou emamifar - Department of Food Science and Technology, Bu-Ali Sina University, Hamedan, Iran

Fakhreddin Salehi - Bu-Ali Sina University

## خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه بررسی تاثیر سطوح مختلف جایگزینی (۰، ۱۰، ۲۰ و ۳۰ درصد وزنی- وزنی) آرد برنج با پودر کدوخلوایی بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی کیک بدون گلوتن بر پایه آرد برنج بود. کیک های اسفنجی بر پایه آرد گندم مشابه با سطوح جایگزینی آرد برنج با پودر کدوخلوایی مشابه فرمولاسیون کیک برنجی به عنوان نمونه های شاهد تولید شدند. تجزیه و تحلیل داده ها بر اساس آزمایش فاکتوریل در قالب طرح آماری کاملا تصادفی و در سه تکرار انجام شد. استفاده از پودر کدوخلوایی در فرمولاسیون کیک های بدون گلوتن بر پایه آرد برنج و کیک های گندمی ویژگی های فناورانه و حسی نمونه ها را به شکل معنی داری بهبود بخشید ( $p < 0.05$ ). با افزایش نسبت جایگزینی آرد برنج و آرد گندم با پودر کدوخلوایی، به ترتیب ویسکوزیته خمیر کیک برنجی از ۶۶/۶۸۲ (نمونه شاهد) تا ۴۴/۳۵۱۸ سانتی پواز (۳۰ درصد پودر کدوخلوایی) و ویسکوزیته خمیر کیک گندمی از ۵۰/۶۹۹ (نمونه شاهد) تا ۹۲/۴۰۳۶ سانتی پواز (۳۰ درصد پودر کدوخلوایی) افزایش معنی داری یافت ( $p < 0.05$ ). با افزایش نسبت جایگزینی آرد برنج و آرد گندم با پودر کدوخلوایی، مقدار حجم، تخلخل و روشنایی نمونه ها کاهش و مقدار سفتی، فیبر و خاکستر آن ها افزایش یافت ( $p < 0.05$ ). کیک های حاصل از جایگزینی آرد برنج و آرد گندم با پودر کدوخلوایی تا سطح ۲۰ درصد، بیش ترین امتیازهای حسی (رنگ، طعم، بو، بافت و پذیرش کلی) را در مقایسه با کیک های شاهد دریافت کردند ( $p < 0.05$ ). افزودن پودر کدوخلوایی در فرمولاسیون کیک های بدون گلوتن بر پایه آرد برنج در مقایسه با آرد گندم، روشنایی بیشتر و قرمزی و زردی کمتری را در محصول نهایی ایجاد کرد که برای مصرف کننده مطبوع تر بود. این نتایج راه را برای استفاده از فناوری های ترکیبی شامل ترکیب پودر کدوخلوایی و آرد برنج برای بهبود ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی کیک های بدون گلوتن هموار خواهد ساخت.

## کلمات کلیدی:

Celiac diseases, Hardness, Pumpkin, Batter viscosity, بیماری سلیاک، سفتی، کدوخلوایی،

ویسکوزیته خمیر

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825377>

