

عنوان مقاله:

تأثیر افزودن پودر دانه بزرک بر ویژگی های تغذیه ای، حسی و فیزیکی بیسکویت

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سمانه اکبرلو - فارغالتحصیل علوم و صنایع غذایی، پردیس بین المللی ارس، دانشگاه تبریز، تبریز

سیده هادی پیغمبر دوست - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز

صدیف آزاد مرد دمیچی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز

خلاصه مقاله:

خواص تغذیه ای، حسی و فیزیکی بیسکویت غنی شده با پودر دانه بزرک برای بدست آوردن بهترین درصد اختلاط آرد گندم و پودر دانه بزرک در این مطالعه مورد بررسی قرار گرفته است. پودر دانه بزرک با نسبت های 5، 10، 15، 20 و 25 درصد برای تولید بیسکویت با آرد گندم مخلوط شد. بیسکویت بدون پودر دانه بزرک به عنوان نمونه کنترل تهیه شد. نتایج نشان داد که با افزایش پودر بزرک تا مقادیر 0/25 به بیسکویت درصد خاکستر، پروتئین و روغن افزایش یافته و بیشترین مقدار مربوط به نمونه ی دارای 25% پودر بزرک بود. مقدار اسید چرب آلفالینولیک از 0/3% در نمونه کنترل به 47/8% در بیسکویت غنی شده با 25% پودر دانه بزرک افزایش یافت. ارزیابی ویژگیهای حسی بیسکویت مانند: رنگ پوسته، ویژگی پوسته، نرمی بافت، طعم و مزه و احساس دهانی نشان داد که بیسکویت غنی شده با 15% پودر دانه بزرک بیشترین مقبولیت را داشت. خواص فیزیکی بیسکویتهای غنی شده با پودر دانه بزرک نیز مورد بررسی قرار گرفت. نتایج حاصل از تحقیق نشان داد که بیسکویت غنی شده با 15% پودر دانه بزرک از لحاظ تغذیه ای، حسی و ویژگیهای فیزیکی بهترین نسبت برای تولید بیسکویت غنی شده با پودر دانه بزرک است.

کلمات کلیدی:

اسید چرب آلفا لینولیک، بیسکویت فراسودمند، دانه بزرک، ویژگیهای تغذیه ای، ویژگیهای فیزیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235047>

