

عنوان مقاله:

استفاده از آزمون تجزیه نیم رخ بافت (TPA) در بررسی تاثیر جایگزینی شیرین کننده های استویوزید، سوربیتول و ایزومالت بر بافت کیک یزدی

محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مجید پیله وران - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی

شهرام بیرقی طوسی - عضو هیئت علمی گروه فرآوری مواد غذایی، جهاد دانشگاهی

حمید توکلی پور - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار

غلامعلی گلی موحد - عضو هیئت علمی گروه فرآوری مواد غذایی، جهاد دانشگاهی

خلاصه مقاله:

هدف: کیک یزدی نوعی کیک روغنی است و در گروه های سنی مختلف محصولی پرطرفدار است ولی مصرف آن به علت وجود ساکاروز و میزان کالری بالا برای افراد مبتلا به چاقی و دیابت محدودیت دارد. بنابراین از طریق جایگزین کردن ساکاروز با کربوهیدراتهایی با قابلیت هضم کم و شیرین کننده های طبیعی می توان ضمن کاهش کالری از فساد دندان ها جلوگیری کرد. روش انجام: در این مطالعه با حذف ساکاروز از فرمولاسیون، شیرین کننده های سوربیتول، ایزومالت و استویوزید به منظور بهینه سازی فرمول و تولید کیک یزدی های کم کالری جایگزین شده اند. اثر این جایگزینی بر بافت کیک یزدی با استفاده از روش TPA پس از پخت با در نظر گرفتن میزان انبارمانی، تحت شرایط کنترل شده مورد بررسی قرار گرفت. از این رو در این پژوهش، نه فرمولاسیون مختلف برای کیک یزدی بر اساس نسبت های متفاوت شیرین کننده های جایگزین تهیه گردید. به گونه ای که 28 تیمار ترتیب برای آزمایشات در نظر گرفته شد. نتایج حاصل از آزمایشات در قالب طرح Crossed تحت مدل D Optimal مورد آنالیز قرار گرفتند. نتایج: نتایج پژوهش حاضر نشان داد که با افزایش نسبت جایگزینی شکر با قندهای الکلی و استویوزید در سختی تغییر چندانی مشاهده نشد. در بهینه سازی مشخص شد که نمونه تهیه شده با 10% سوربیتول، 16% ایزومالت و 0/82 استویوزید بیشترین نزدیکی را به نمونه دارای ساکاروز دارد. به طور کلی نتایج نشان داد جایگزینی شکر به نسبت 100% با شیرین کننده های جایگزین در کیک یزدی از نظر پذیرش عمومی همانند نمونه کیک یزدی دارای شکر می باشد.

کلمات کلیدی:

کیک یزدی، استویوزید، سوربیتول، ایزومالت، بافت، کیک کم کالری، TPA

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267361>

