

عنوان مقاله:

بررسی امکان جایگزینی آرد گندم با آرد دانه کینوا *Chenopodium quinoa* در تولید کیک روغنی و ارزیابی خواص حسی و تصویری محصول نهایی

محل انتشار:

دومین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

ماریا قادری فرح - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشکده علوم و فنون دریایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران و شمال تهران ایران

سهراب معینی - عضو هیئت علمی گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشکده علوم و فنون دریایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال ایران

رکسانا موگوئی - عضو هیئت علمی گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشکده علوم و فنون دریایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال ایران

خلاصه مقاله:

یکی از زمینه های تحقیقاتی بسیار مهم در تولید محصولات صنایع پخت استفاده از آرد سایر منابع گیاهی بعنوان جایگزینی آرد گندم در تولید این دسته از محصولات می باشد. انتخاب این منبع جایگزینی و استفاده از روشهای مناسبی که در کنار این جایگزینی خصوصیات کمی و کیفی محصول نهایی را نیز بهبود بخشید همواره ذهن محققین را به خود معطوف ساخته است در این پژوهش تاثیر آرد کینوا (در چهار سطح صفر، 5، 10، 10 درصد و مدت زمان اعمال امواج فراصوت در سه سطح صفر، 2 و 4 دقیقه بر میزان رطوبت، تخلخل و ویژگی های رنگی L^* ، a^* ، b^* و خواص حسی محصول نهایی در قالب یک طرح کاملا تصادفی بر پایه فاکتوریل مورد مطالعه قرا گرفت. نتایج نشان داد که با افزایش نسبت جایگزینی بخصوص در سطح 15% میزان رطوبت و تخلخل بافت کیک نسبت به نمونه کنترل کاهش پیدا کرد در حالیکه افزایش زمان صوت دهی تا 4 دقیقه منجر به افزایش رطوبت و تخلخل بافت نمونه های کیک نسبت به کنترل گردید. بررسی پارامترهای رنگی پوسته کیک روغنی نیز نشان داد که با افزودن آرد کینوا به فرمولاسیون خمیر از میزان مولفه L^* نمونه های کیک کاسته شد در حالیکه میزان شاخصهای a^* ، b^* تغییر معنی داری پیدا نکرد. $P_{0/05}$ در حالیکه افزایش زمان صوت دهی منجر به افزایش روشنی ظاهری نمونه ها شاخص L^* و کاهش قرمزی شاخص a^* و زردی شاخص b^* کیک نسبت به نمونه کنترل گردید. نتایج آنالیز خواص حسی نیز نشان داد که افزایش آرد کینوا تا سطح 5 درصد تاثیر نامطلوبی روی صفات حسی نمونه ها و در نتیجه پذیرش کلی محصول نهایی از نظر ارزیابان کاهش معنی داری نشان داد. نتایج اثر زمان صوتدهی نیز حاکی از بهبود خصوصیات حسی محصول نهایی از نظر ارزیابان با افزایش زمان صوت دهی تا 4 دقیقه بود.

کلمات کلیدی:

کیک روغنی، کینوا، شبه غلات، فراصوت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/560411>



