

عنوان مقاله:

تغییرات ترکیبات فراسودمند و برخی ویژگی های شیمیایی در کیک غنی شده با جوانه گندم

محل انتشار:

فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، دوره 2، شماره 2 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

فروغ زارع نژاد - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

صدیف آزادمرد دمیچی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

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

محبوب نعمتی - دانشیار گروه فارماکونوزی و کنترل مواد غذایی، دانشکده داروسازی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز

خلاصه مقاله:

جوانه گندم یک مکمل غذایی مغذی و سالم است که می تواند در جلوگیری از سرطان ها و دیگر مشکلات سلامتی موثر باشد. در این مطالعه، اثر افزودن جوانه گندم خام و تثبیت شده بر ویژگی های شیمیایی و ارزش تغذیه ای کیک مطالعه شد. جوانه گندم خام تثبیت شد و سپس آسیاب شد و جوانه گندم خام و تثبیت شده در مقدارهای 0، 5، 10، 15 و 20 درصد به فرمولاسیون کیک افزوده شد. ویژگی های تغذیه ای کیک های غنی شده با 20 درصد جوانه گندم مانند میزان پلی فنول ها، پروفایل اسیدهای چرب و میزان توکوفرول ها و برخی ویژگی های شیمیایی مانند اسیدیته و پراکسید موردارزیابی قرار گرفت و همین طور ویژگی های حسی در همه تیمارهای غنی شده با جوانه گندم ارزیابی شد. نتایج بدست آمده نشان داد که مقدار پلی فنول ها از 263/2 پی پی ام در کیک شاهد به 326 پی پی ام و 296/19 پی پی ام به ترتیب در کیک های دارای جوانه گندم خام و تثبیت شده افزایش یافت. با افزودن 20 درصد جوانه گندم در فرمول کیک، کاهش در اسیدهای چرب اشباع و افزایش در اسیدهای چرب غیر اشباع به ویژه اسید لینولیک مشاهده شد. افزایش در مقدار α -توکوفرول و β -توکوفرول نیز در کیک های غنی شده مشاهده شد ($P < 0/05$). بررسی اسیدیته و پراکسید نشان داد که کیک کنترل دارای اسیدیته و پراکسید بالاتر نسبت به کیک های غنی شده بود

کلمات کلیدی:

اسید چرب ضروری؛ توکوفرول؛ جوانه گندم تثبیت شده؛ جوانه گندم خام؛ کیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/809212>

