

## عنوان مقاله:

استفاده از کورکومین زردچوبه هندی برای افزایش ماندگاری کیک نرم اسفنجی

## محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم زیستی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

## نویسندگان:

بنفشه تجلی پور - گروه مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، واحد دامغان، دانشگاه آزاد اسلامی، دامغان، ایران

فریبرز ناهیدی - گروه مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، واحد دامغان، دانشگاه آزاد اسلامی، دامغان، ایران

## خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق، ارزیابی اثر کورکومین زردچوبه هندی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، حسی و ماندگاری کیک نرم اسفنجی بود. برای این منظور، 5 مقدار کورکومین (0، 2، 4، 6، 8 درصد) بر روی مقادیر Ph، رطوبت، خاکستر، اسیدیته، اندیس پراکسید به مدت 40 روز در دمای 25 درجه سانتی گراد نگهداری شده و در روزهای 0، 5، 10، 20، 30 و 40 انبارداری اندازه گیری شد. همچنین خصوصیات حسی نمونه ها (بافت، طعم، بو، رنگ و پذیرش کلی) مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج حاصل توسط نرم افزار SPSS تجزیه و تحلیل شدند. نتایج بدست آمده نشان داد که افزودن کورکومین از لحاظ آماری اثر معنی داری بر محتوای خاکستر نمونه ها نداشت. در طی زمان نگهداری محتوای رطوبت نمونه ها به طور معنی داری کاهش یافت، اما سرعت این کاهش در نمونه های حاوی کورکومین کمتر از نمونه شاهد بود. افزایش میزان کورکومین در فرمولاسیون کیک موجب کاهش مقادیر اسیدیته و اندیس پراکسید گردید. سطوح مختلف کورکومین قادر به تاخیر انداختن سرعت اکسیداسیون کیک بودند و سطوح 6 و 8 درصد آن، کمترین میزان اسیدیته و اندیس پراکسید را نشان دادند. کورکومین در سطوح 6 و 8 درصد همچنین بهترین فعالیت ضد میکروبی را از خود نشان داد. نتایج ارزیابی حسی بیان کرد که افزودن کورکومین اثر معنی داری بر بافت، طعم و پذیرش کلی نمونه های کیک نداشت. در نهایت کورکومین در کنترل رشد کپک ها و اکسیداسیون لیپید طی زمان نگهداری 40 روزه در دمای 25 درجه سانتیگراد موثر بود و سطوح 6 و 8 درصد آن کارآمدتر بودند، از این رو این دو سطح را می توان به عنوان بهترین سطوح برای کورکومین در کیک نرم اسفنجی معرفی نمود.

## کلمات کلیدی:

زمان ماندگاری، فعالیت آنتی اکسیدانی، فعالیت ضد میکروبی، کورکومین، کیک اسفنجی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/881344>

