

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر افزودن هیدروکلونیدها و امولسیفایرها بر ویژگی های کیفی کلوچه و بیسکوئیت

محل انتشار:

چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسنده:

هدیه لاهیجانی -

خلاصه مقاله:

تحقیق حاضر با هدف بررسی تاثیر افزودن هیدروکلونی دها و امولسیفایرها بر ویژگی های کیفی کلوچه و بیسکوئیت انجام شد. از نظر هدف تحقیق کاربردی و از لحاظ روش توصیفی پیمایشی است. همچنین با توجه به روش گردآوری داده ها می توان عنوان نمود که تحقیق حاضر در زمره پژوهش های کتابخانه ای قرار خواهد گرفت. بر اساس نتایج، نتایج تحقیق بیانگر آن است که استفاده از هیدروکلونیدها و امولسیفایرها بر ویژگیهای کیفی کلوچه و بیسکوئیت تاثیر گذار است. همچنین استفاده از این مواد می تواند کیفیت و ماندگاری کلوچه و بیسکوئیت را افزایش دهد. صمغ گوار و کربوکسی متیل سلولز موجب افزایش وزن مخصوص میگردد. همچنین هیدروکسی پروپیل متیل سلولز باعث کاهش ویسکوزیت می گردد، با توجه به نتایج صمغ گوار و کربوکسی متیل سلولز موجب کاهش ویسکوزیت خمیر گردیده است. هیدروکسی پروپیل متیل سلولز حتمولیدی را افزایش می دهد. بر اساس یافته ها صمغ های گوار و زانتان موجب بهبود حجم کیک می گردد. اثر امولسیفایر نشان داد که امولسیفایر موجب افزایش حجم کیک می گردد. تاثیر صمغ ها و امولسیفایر بر کیفیت کیک نتایج نشان داد که صمغ های گوار و زانتان موجب افزایش حجم نهایی کیک می گردد. همچنین نتایج نشان داد با افزایش امولسیفایر به فرمولاسیون کیک افزایش می یابد.

کلمات کلیدی:

هیدروکلونیدها، امولسیفایرها، هیدروکسی پروپیل متیل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/972612>

