

عنوان مقاله:

جایگزین های طبیعی شکر در کیک

محل انتشار:

همایش ملی صنعت و تجاری سازی کشاورزی (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

زهرا زنگنه - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشکده صنایع غذایی بهار، دانشگاه بوعلی سینا همدان

آریو امامی فر - عضو هیئت علمی دانشکده صنایع غذایی بهار، دانشگاه بوعلی سینا همدان

خلاصه مقاله:

یکی یک محصول پرمصرف و پرمصرف برای گروه های سنی مختلف است که معمولا به عنوان میان وعده مصرف می شود. با توجه به اینکه در فرمولاسیون کیک از شکر استفاده می شود و مصرف شکر همواره با ایجاد مشکلاتی از قبیل ایجاد بیماری های اضافه وزن، دیابت، قلبی و عروقی و بیماری های دهانی و دندانی همراه است، لذا یافتن جایگزین مناسب برای شکر در فرمولاسیون این محصول ضروری است. جایگزین شکر می بایست علاوه بر بهبود ویژگی های عطری، طعمی و حسی کیک، کیفیت محصول را نیز بهبود بخشد. در این مقاله به بررسی جایگزین های طبیعی شکر در فرمولاسیون کیک با هدف کاهش مضرات مصرف شکر در فرمولاسیون، افزایش ارزش تغذیه ای کیک و از طرفی سبب بهبود خواص حسی و فیزیکی شیمیایی محصول تولیدی، پرداخته شده است. از جمله جایگزین های طبیعی شکر در فرمولاسیون کیک می توان به شیر انگور، شیر خرما، عناب، استویا، ملاس، شربت ذرت حاوی فروکتوز بالا و عسل اشاره کرد که در این تحقیق مورد بررسی قرار گرفته اند.

کلمات کلیدی:

جایگزین های طبیعی، شکر، کیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/981366>

