

عنوان مقاله:

ارزیابی تاثیر عصاره عناب به عنوان افزودنی فراسودمند بر برخی از خصوصیات فیزیکوشیمیایی کیک یزدی

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

حجت غروی - گروه علوم و صنایع غذایی - واحد قوچان - دانشگاه آزاد اسلامی - قوچان - ایران

مهدی قیافه داوودی - بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی - سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی - مشهد - ایران

ریحانه احمدزاده قویدل - گروه علوم و صنایع غذایی - واحد قوچان - دانشگاه آزاد اسلامی - قوچان - ایران

خلاصه مقاله:

در این پژوهش اثر افزودن عصاره عناب بر روی برخی از خواص فیزیکوشیمیایی کیک شامل فعالیت آبی، بافت نمونه، حجم مخصوص، درصد رطوبت و pH مورد مطالعه قرار گرفت. عصاره عناب در سه سطح 2، 4 و 6 درصد وزنی در فرمولاسیون خمیر مصرفی برای تولیدکیک مورد استفاده قرار گرفت و اثرات آن بر روی موارد فوق در 3 بازه زمانی 2 ساعت، 3 و 6 روز پس از پخت، تعیین و نتایج به دستآمده با نمونه شاهد مقایسه شد. پس از ارزیابی نتایج فعالیت آبی، بافت نمونه و درصد رطوبت در بازه های زمانی فوق تغییر چشمگیری در هیچکدام از نمونه ها مشاهده نشد اما با گذشت زمان و همچنین افزایش مقدار عصاره عناب مقدار pH در نمونه ها کاهش چشمگیری داشت همچنین حجم مخصوص تمام نمونه ها تا 3 روز بعد از پخت روند کاهشی آرامی داشت اما پس از گذشت 3 روز سرعت کاهش حجم مخصوص به شدت افزایش پیدا کرد.

کلمات کلیدی:

عصاره عناب، غذاهای فراسودمند، غذاهای عملگرا، کیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574214>

