

تولید کیک بدون گلوتن ترکیبی (برنج-ذرت) با استفاده از صمغ‌ها

دکتر مهدی کریمی، عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان، در تحقیقات خود توانست با استفاده از دو صمغ گوار و گزانتان با نسبت های مشخص، کیک بدون گلوتن با خصوصیات کمی و کیفی تولید نماید. امروزه تقاضا برای مصرف محصولات بدون گلوتن به موازات افزایش بیماران مبتلا به سیلیاک یا دیگر حساسیت های مربوط به مصرف گلوتن، افزایش یافته است. بنابراین استفاده از آردهای بدون گلوتن نظیر ذرت، برنج، سورگوم، ارزن و غیره در تولید این دسته از محصولات امری اجتناب ناپذیر است. از سوی دیگر حذف گلوتن سبب تولید فرآورده ای با بافت شکننده، رنگ ضعیف، حجم و تخلخل کم می شود. لذا استفاده از جایگزین های مناسب گلوتن نظیر هیدروکلوئیدها امری ضروری است. از این رو تولید کیک روغنی فاقد گوتن بر پایه آرد برنج و ذرت همراه با به کارگیری صمغ های گوار و گزانتان امکان پذیر است. استفاده از این دو صمغ با نسبت های مشخص توانایی تولید محصولی با خصوصیات کمی و کیفی مطلوب را دارد.

ارائه دانش فنی موجود به واحدهای صنعتی و نیمه صنعتی برای تولید این دسته از محصولات موجب رفع نیاز این دسته از بیماران شده و از واردات این گونه از محصولات و خروج ارز از کشور جلوگیری نمود و بهره وری اقتصادی ایجاد کرد.