

## بهبود خصوصیات کیک اسفنجی با استفاده از امولسیفایر طبیعی و صمغ بومی

با استفاده از پودر خشک شده دانه بالنگوشیرازی در مواد غذایی به خصوص محصولات صنایع پخت، قابلیت نگهداری آب بهبود یافته و ماندگاری این محصولات افزایش می یابد.

دکتر زهرا شیخ الاسلامی، عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان، در تحقیقات خود با استفاده از عصاره چوبک به عنوان یک امولسیفایر طبیعی و صمغ بومی قدومه شیرازی در کیک اسفنجی، محصولی تولید نمود که به لحاظ کمیت و کیفیت قابل رقابت با نمونه حاوی پروپیلن گلیکول (امولسیفایر تجاری) می باشد.

در طی سال های اخیر توجه بسیاری از محققین به سوی استخراج صمغ ها که دیگر افزودنی های پرمصرف در صنایع غذایی می باشند، از منابعی نظیر دانه های بومی معطوف گردیده است. یکی از این دانه ها، دانه بالنگوشیرازی می باشد. این دانه در آب مایعی چسبنده، کدر و بدون مزه ایجاد می کند. در صورتی که پودر خشک شده این موسیلاژ در مواد غذایی به خصوص محصولات صنایع پخت مورد استفاده قرار گیرد، قابلیت نگهداری آب بهبود یافته و ماندگاری این محصولات افزایش می یابد.

افزودنی های مورد استفاده در صنایع پخت که یکی از مناسب ترین راهکارهای بهبود کیفیت محصولات صنایع پخت هستند به منظور بهبود بافت، تقویت شبکه گلوتهنی، ایجاد نرمی، یکنواختی و به تعویق انداختن بیاتی استفاده می شوند. بیشتر افزودنی های مصرفی عمدتاً وارداتی و گران قیمت می باشند برخی از آن ها تا حدودی ماهیت شیمیایی دارند که می تواند از نقطه نظر بهداشتی و سلامتی مسئله ساز باشند. همچنین بسیاری از امولسیفایرهای صنعتی نظیر مونوگلیسیریدها از منابع چربی حیوانی نظیر چربی خوک تهیه می گردند بنابراین وارد نمودن این افزودنی از سایر کشورها دارای محدودیت فراوانی است. به همین دلیل لزوم استفاده از ترکیبات طبیعی و بومی به عنوان افزودنی در این بخش از صنعت احساس می گردد.