

تاثیر استفاده از فیبر رژیمی گندم بر خصوصیات حسی و ماندگاری کیک های روغنی کم چرب

آقای مهندس کاوس رشمه کریم عضو هیات علمی بخش صنایع غذایی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی تاثیر استفاده از فیبر رژیمی گندم بر خصوصیات حسی و ماندگاری کیک های روغنی کم چرب را مورد ارزیابی قرار دادند.

با وجود تأثیرات بسیار مفید فیبرهای رژیمی بر سلامت انسان، میزان این فیبرها در مواد غذایی از میزان مورد نیاز بدن انسان کمتر می باشد. بنابراین افزایش محتوای فیبر در غذاها، بخصوص انواع پرمصرف برای جبران این کمبود بسیار مؤثر می باشد. از آنجا که افزودن فیبر بر محصولات باعث عدم پذیرش آنها توسط مصرف کننده می گردد، هدف اصلی این پژوهش افزودن فیبر به فرمولاسیون کیک و ارزیابی خواص فیزیکی و حسی محصول نهایی می باشد. بنابراین فیبر حاصل از گندم به مقادیر ۰/۳۱٪، ۰/۶۲٪، ۱/۲۴٪، ۳٪ و ۵٪ وزن آرد به فرمول افزوده شد و میزان روغن در نمونه ها تا میزان ۵۰٪ کاسته شد. نمونه شاهد به صورت فرمولاسیون معمولی ولی بدون فیبر تهیه گردید. افزایش فیبر گندم منجر به افزایش دانسیته، قوام و ویسکوزیته خمیرآبه و همچنین افزایش حجم کیک گردید. علاوه بر این میزان سفتی کیک بر اساس اندازه گیری با آنالیز کننده بافت در نمونه های حاوی فیبر افزایش یافته است. کیک حاوی ۳٪ فیبر گندم از لحاظ حسی دارای بیشترین مقبولیت بود.