

تعیین فرمولاسیون کیک روغنی کم چرب با استفاده از فیبر رژیمی گندم

آقای مهندس کاوس رشمه کریم عضو هیات علمی بخش صنایع غذایی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی در پژوهشی با هدف بهره گیری از اثرات مفید فیبرهای رژیمی در محصولات آردی، تاثیر جایگزینی روغن در فرمولاسیون کیک‌های روغنی کم چرب را با فیبر رژیمی گندم مورد بررسی قرار داد.

با توجه به تاثیر مثبت فیبرهای رژیمی بر سلامتی مصرف کنندگان و همچنین اثرات مضر روغن های اشباع در مواد غذایی بر روی سلامتی مصرف کنندگان، این تحقیق به منظور افزایش ارزش تغذیه ای و کاهش مصرف روغن در فرمولاسیون کیک های روغنی و جایگزینی بخشی از آن با فیبر رژیمی استحصال شده از گندم انجام شد. چربی‌ها و روغن‌ها با پروتئین‌های آرد به ویژه گلوتن وارد عمل شده و از تشکیل شبکه گلوتنی سفت ممانعت به عمل می‌آورند و در نتیجه باعث ترد شدن محصول می‌شوند. لذا بدون استفاده از جایگزین مناسب، کاهش در میزان چربی در فرمولاسیون کیک منجر به تولید محصولی با بافت سفت و نامطلوب خواهد شد. در این پژوهش، فرمولاسیون های مختلف شامل مقادیر متفاوتی از فیبر حاصل از گندم همراه با کاهش میزان روغن، تولید گردید و خواص حسی و فیزیکی خمیر و کیک مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که استفاده از فیبر گندم در تمامی مقادیر مورد آزمایش، منجر به افزایش دانسیته، قوام و ویسکوزیته خمیر و همچنین افزایش حجم و نرمی بافت کیک گردید و در نهایت از لحاظ مقبولیت حسی، با مقدار مناسبی از فیبر گندم نسبت به نمونه شاهد دارای بالاترین امتیاز بود. شایان ذکر است که در فرمولاسیون پیشنهاد شده، کاهش ۵۰ درصدی در مصرف روغن بدون هیچگونه تاثیر منفی بر خصوصیات فیزیکی و حسی محصول صورت گرفت.