

بررسی اثر سبوس برنج بر کیفیت و ماندگاری کلوچه فومن، کیک یزدی و نان اشترودل

طاهره محروسی*، امیر پورفرزاد،

1397-11-10

چکیده از آنجائی که برنج از مهم‌ترین غلات در دنیا می‌باشد، سبوس آن از نظر مقداری بسیار مهم است. استفاده از سبوس برنج به عنوان منبعی غنی از فیبر، ویتامین‌ها و مواد معدنی، به افزایش ارزش تغذیه‌ای و ماندگاری محصولات غذایی کمک می‌کند. در پژوهش حاضر اثر سبوس برنج بر کیفیت و ماندگاری کلوچه فومن، کیک یزدی و اشترودل مورد بررسی قرار گرفت. بدین منظور از سبوس برنج در سطوح 0، 10% و 20% در سه محصول کلوچه فومن، کیک یزدی و اشترودل استفاده شد. ارزیابی خصوصیات کیفی، شیمیایی، ماندگاری و حسی سه محصول با استفاده از روش‌های استاندارد انجام شد. نتایج نشان داد سبوس برنج بر روی بو و مزه و طعم کلوچه فومن، کیک یزدی و اشترودل تأثیر معنی‌داری نداشت اما افزودن سبوس برنج تا سطح بیست درصد تأثیر مثبت معنی‌داری روی ویژگی‌های شیمیایی (پروتئین، رطوبت و چربی) هر سه محصول داشت. سبوس برنج بر روی ویژگی a مغز، b مغز و a پوسته سه محصول تأثیر معنی‌داری نداشت. با افزودن سبوس تا سطح 20% سفتی افزایش یافت، اما افزودن سبوس برنج بر روی پارامتر چسبندگی و رزینس تأثیر معنی‌داری نداشت. افزودن سبوس برنج تا سطح ده درصد روی صمغیت کیک یزدی تأثیر معنی‌داری نداشت اما با افزایش مقدار سبوس برنج تا سطح بیست درصد، صمغیت کیک یزدی به‌طور معنی‌داری افزایش یافت. با افزایش مقدار سبوس برنج تا سطح بیست درصد، قابلیت جویدن کیک یزدی به‌طور معنی‌داری افزایش یافت. همچنین نتایج نشان داد با افزایش مقدار سبوس برنج تا سطح بیست درصد، فنریت اشترودل به‌طور معنی‌داری کاهش یافت و افزودن سبوس برنج بر روی پارامتر قابلیت جویدن اشترودل تأثیر معنی‌داری نداشت. به‌طور کلی افزودن سبوس برنج تا سطح 10% نتیجه مطلوبی در هر سه محصول نشان داد. کلمات کلیدی: سبوس برنج، کلوچه فومن، اشترودل، کیک یزدی، آنالیز حسی، شیمیایی، بافت سنجی

کلمات کلیدی : کلمات کلیدی: سبوس برنج، کلوچه فومن، اشترودل، کیک یزدی، آنالیز حسی، شیمیایی، بافت سنجی

[Islamic Azad University, Rasht Branch - Thesis Database](#)

[دانشگاه آزاد اسلامی واحد رشت - سامانه بانک اطلاعات پایان نامه ها](#)