

پژوهشگران بررسی کردند: تاثیر جایگزینی شکر با شیر خرمای در کیکهای مافین



پژوهشگران می‌گویند استفاده از شیر خرمای و شربت گلوکز به جای شکر در تهیه کیکهای مافین می‌تواند موجب بهبود ساختار کیفی و حسی این کیکها شود.

محصولات حاصل از فرآوری غلات به دلایل تغذیه‌ای از جایگاه مهمی در سبد غذایی جامعه برخوردار هستند. در این راستا از فرآورده‌های مهم و پرمصرف می‌توان به انواع کیکها اشاره کرد. مافین محصول پخته شده‌ای شبیه کیک در فنجان است. خمیر پایه مافین شامل آرد شکر، بیکینگ‌پودر، تخم مرغ، آب، روغن، شیر و کمی نمک است. محققان در پژوهشی با عنوان تاثیر جایگزینی شیر خرمای و شربت گلوکز به جای ساکارز بر خواص کیفی کیک مافین این موضوع را بررسی کردند.

در این پژوهش که توسط محمد هانی آشوری، دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد واحد ورامین، سارا موحد، دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد واحد ورامین و همچنین اورنگ عیوض زاده

استادیار
گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد واحد ورامین انجام شده،
آمده است:
«ساکارز به عنوان یک شیرین کننده طبیعی فواید فراوانی دارد. به
عنوان مثال
از شکر به منظور شیرین کردن، ترد کردن، روان کنندگی، کاهش
هیدراتاسیون
پروتئین آرد و بالا بردن قدرت کف کنندگی خمیر استفاده می شود، اما
نظر به
مشکلاتی که برای سلامتی ایجاد می کند و همچنین مسائل اقتصادی و
تکنولوژیکی،
پژوهش های روز افزونی برای جایگزینی مناسب شکر با سایر شیرین
کننده های
طبیعی در حال انجام است.»

در این پژوهش آمده است: «تیمارهای تحقیق به صورت: ۱- کیک مافین
حاوی ۱۰۰
درصد ساکارز (شاهد)، ۲- کیک مافین حاوی ۲۵ درصد شربت گلوکز به
اضافه ۷۵
درصد شیره خرما، ۳- کیک مافین حاوی ۵۰ درصد شربت گلوکز به اضافه
۵۰ درصد
شیره خرما، ۴- کیک مافین حاوی ۷۵ درصد شربت گلوکز به اضافه ۲۵
درصد شیره
خرما، ۵- کیک مافین حاوی ۱۰۰ درصد شربت گلوکز و ۶- کیک مافین حاوی
۱۰۰ درصد
شیر خرما در نظر گرفته شدند.»

محققان در این مطالعه آزمون های مختلف رئولوژیکی، فیزیکوشیمیایی،
بافت
سنجی به روش دستگاهی و ویژگی های حسی بر روی کیک ها را انجام و
داده های
حاصل را مورد تجزیه و تحلیل آماری قرار دادند.

نویسندگان این مقاله می گویند: «با توجه به نتایج ویژگی های حسی
تیمارهای M۲ (حاوی ۵۰ درصد شیره خرما و ۵۰ درصد شربت گلوکز) و
سپس M۳ (حاوی
۱۰۰ درصد شیره خرما) از بالاترین امتیاز صفات حسی نظیر بافت،
قابلیت

جویدن، عطر و طعم، رنگ پوسته و پذیرش کلی برخوردار بودند. در مجموع با لحاظ کردن تمام ویژگی‌ها، تیمارهای M^۲ و M^۳ را می‌توان به عنوان بهترین تیمار های تحقیق حاضر معرفی کرد. مطابق نتایج تحقیق حاضر از شیره خرما و شربت گلوکز می‌توان به منظور بهبود ساختار کیفی و حسی که های مفید با فرمولاسیون جدید استفاده کرد.»