پژوهشگران بررسی کردند: تاثیر جایگزینی شکر با شیره خرما در کیک‌های مافین



پژوهشگران می‌گویند استفاده از
شیره خرما 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 فرآورده های مهم و پرمصرف می‌توان به انواع کیک‌ها اشاره کرد. مافین محصول پخته شده ای 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 شیره خرما 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 شیرین‌کردن، ترد کردن، روان کنندگی، کاهش هیدراتاسیون
پروتئین آرد و بالا بردن قدرت کف کنندگی خمیر استفاده می‌شود، اما نظر به
مشکلاتی که برای سلامتی ایجاد می‌کند و همچنین مسائل اقتصادی و تکنولوژیکی،
پژوهش‌های 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 صد 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 کیک‌ها را انجام و داده های
حاصل را مورد تجزیه و تحلیل آماری قرار دادند.

نویسندگان این مقاله می‌گویند:« با توجه به نتایج ویژگی‌های 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 M۳ و M۲ 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.»