



پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد: الهام نجف زاده، ۱۳۹۰

غنی سازی کیک با چای سبز به عنوان یک ماده سودمند و بررسی خواص اکسیدانی و ارگانولیپتیکی محصول در طی فرایند تولید

فرآورده های غلات از جمله محصولات ارزشمند غذایی است که طیف گسترده ای از مواد غذایی را دارا می باشد. چای یکی از محصولات استراتژیک در شمال کشور است که در دسترس و ارزان می باشد. از آنجایی که کیک را تمامی اقشار جامعه در هر سنی استفاده می کنند، گزینه بهتری برای افزودن چای سبز به عنوان یک ماده فراسودمند است. در این پژوهش، چای سبز به میزان 2/5، 5 و 10 درصد وزنی جایگزین آرد مصرفی شد. خصوصیات شیمیایی و حسی آن مورد بررسی قرار گرفت. همچنین تغییرات ترکیبات پلی فنولیک و فعالیت آنتی اکسیدانی در اثر حرارت اندازه گیری شد. میزان فیبر خوراکی، خاکستر و پروتئین با افزایش درصد چای سبز افزایش یافت. ترکیبات پلی فنولیک و فعالیت آنتی اکسیدانی در کیک نسبت به خمیر کاهش یافت و مقدار این ترکیبات در خمیر و کیک 10%، بالاترین بود. از نظر حسی کیک 2/5 و 5 درصد مورد قبول واقع شد و در کل، کیک ها تفاوت معنی داری از نظر حسی نداشتند.

کلیدواژه‌ها: کلیدواژه: کیک اسفنجی، چای سبز، کاتشین، ترکیبات پلی فنولیک، فعالیت آنتی اکسیدانی

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۵۰۴۰۲۸۹۲۰۲۳

تاریخ دفاع: ۱۳۹۰/۰۶/۲۱

رشته‌ی تحصیلی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی

دانشکده: کشاورزی و دامپزشکی

استاد راهنما: دکتر امیرحسین الهامی راد

استاد مشاور: دکتر محمد آرمین