



خصائص جودة الكيك الإسفنجي والبسكويت المحضرين باستخدام الدقيق المخلوط

[39]

ابراهيم رزق سيد أحمد رزق¹ - همت الششتاوي الششتاوي¹ - صلاح حمزة بدير² -محمد جاد الله السيد جاد الله¹ - أحمد محمد أبو العزم¹

1- كلية الزراعة - جامعة عين شمس - شبرا الخيمة - القاهرة - مصر

2- معهد علوم وتكنولوجيا الأغذية - مركز البحوث الزراعية - الجيزة - مصر

قد أعطى تحسين أقل في صفاته الكيميائية مقارنة بالكيك المحضر بواسطة دقيق الحمص. وسجلت عينة الكيك المحضرة بواسطة 10% دقيق الحمص مع إضافة أو بدون إضافة محسن كيك أعلى قيم في الحجم والحجم النوعي. كما لم تظهر أى تغيرات حسية غير مرغوبة من قبل المحكمين لعينة الكيك المحضرة بواسطة دقيق الحمص خاصة في حالة العينات المنتجة بإضافة محسن كيك. وأظهرت النتائج حدوث زيادة ملحوظة في المحتوى من البروتين الخام، الليبيدات، الأملاح المعدنية والألياف الخام في جميع عينات البسكويت تحت الدراسة مع زيادة نسبة الاستبدال بكل من دقيق الذرة الرفيعة أو دقيق الحمص. كما لم يوجد فروق معنوية في صفتي سمك البسكويت ومعامل الفرد بين عينة المقارنة وعينات البسكويت الأخرى المحضرة بواسطة دقيق القمح مع دقيق الذرة الرفيعة أو الحمص. يمكن إنتاج بسكويت مقبول حسياً باستبدال دقيق القمح بمطحون الحمص عند مستوى استبدال 10%.

الكلمات الدالة: دقيق القمح، الحمص، الذرة الرفيعة، الكيك الإسفنجي، البسكويت، صفات الجودة.

الموجز

أجريت هذه الدراسة بهدف دراسة تأثير الاستبدال الجزئي لدقيق القمح بنسب 10 و 15% باستخدام دقيق الذرة الرفيعة أو دقيق الحمص على صفات جودة الكيك الإسفنجي والبسكويت. أظهرت النتائج المتحصل عليها أن دقيق الحمص يحتوي على أعلى نسبة من البروتين، الليبيدات، الأملاح المعدنية والألياف الخام وذلك مقارنة بدقيق القمح والذرة الرفيعة. كما لوحظ زيادة في نسبة امتصاص الدقيق للماء عند استبدال دقيق القمح بكلاً من دقيق الذرة الرفيعة أو دقيق الحمص. ووضحت النتائج ان التأثير المغاير على الخصائص الريولوجية كان أكثر وضوحاً عند إضافة دقيق الذرة الرفيعة عن إضافة دقيق الحمص. وأشارت النتائج أن الكيك المحضر بواسطة دقيق الذرة الرفيعة