



1519

مجلة اتحاد الجامعات العربية

للعلوم الزراعية

جامعة عين شمس ، القاهرة

مجلد 26، عدد(2B)، عدد خاص سبتمبر، 1509-1519، 2018

## الخصائص الوظيفية، الريولوجية و الحسية لرجيع الكون منزوع الدهن والمحلل انزيمياً كبديل للدهن في صناعة البسكويت

[112]

احمد حسن مذكور - ماجدة حبيب علام - عبد الفتاح عبد الكريم عبد الفتاح -

ياسر فكري محمد كشك

قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة عين شمس - صندوق بريد 68 حدائق شبرا 11241- القاهرة - مصر

الكون منزوع الدهن المعامل بإنزيم التريسين كبديل للدهون في البسكويت. وقد لوحظ ارتفاع محتوى عينات المواد محل الدراسة في نسبة البروتين والالياف الخام. كما وجد ان رجيع الكون منزوع الدهن المعامل بإنزيم التريسين له معامل ارتباط بالماء والزيت 1.7، كذلك كان لكل من رجيع الكون منزوع الدهن و رجيع الكون منزوع الدهن المعامل بإنزيم التريسين القدرة علي زيادة القدرة الاستحلابية وتكوين الرغوة في أنظمة الكازين والبيومين البيض علي الترتيب. كما سجلت عينات البسكويت المحتوية علي 10 الي 50 % من بدائل الدهون قبولاً فيما يتعلق بالتقييم الحسي مع عدم وجود فروق معنوية بالمقارنة بالعينة الضابطة.

الكلمات الدالة: رجيع الكون منزوع الدهن، القدرة الاستحلابية، القدرة علي تكوين الرغوة، تقييم الخصائص الحسية للبسكويت

### الموجز

تم تحضير رجيع الكون منزوع الدهن ورجيع الكون منزوع الدهن المعامل بإنزيم التريسين ودراسة التركيب الكيميائي، القدرة علي الارتباط بالماء والزيت، الخصائص الاستحلابية، القدرة علي تكوين الرغوة وكذلك خصائص البروتين اثناء الخلط بجهاز الفارينوجراف والصفات الحسية للبسكويت المعد باستخدام كل من رجيع الكون منزوع الدهن ورجيع