

## بررسی خواص فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی خمیر حاصل از آرد بلوط و اینولین

زهره مختاری<sup>۱</sup>، امان محمد ضیائی فر<sup>۲\*</sup>، مهران اعلمی<sup>۳</sup>، مهدی کاشانی نژاد<sup>۴</sup>، سارا آقاجانزاده سورکی<sup>۵</sup>

- ۱- دانشجوی کارشناسی ارشد گروه مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان  
 ۲- دانشیار گروه مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان  
 ۳- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان  
 ۴- استاد گروه مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان  
 ۵- دانشجوی دکتری گروه مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان  
 (تاریخ دریافت: ۹۶/۰۳/۰۴ تاریخ پذیرش: ۹۶/۰۴/۲۷)

### چکیده

آرد بلوط بواسطه دارا بودن خواص تغذیه‌ای و درمانی بالا می‌تواند در تهیه محصولات فاقد گلوتن برای بیماران سیلیاک مورد استفاده قرار گیرد. همچنین، استفاده از اینولین به عنوان یک ترکیب پریبیوتیک و فیبر محلول در غنی‌سازی محصولات پخت فاقد گلوتن کاربرد دارد. در این پژوهش، آرد بلوط در پنج سطح مختلف (۵، ۱۰، ۱۵، ۲۰ و ۲۵ درصد) به عنوان جایگزین آرد برنج و اینولین در چهار سطح متفاوت (۰، ۵، ۱۰ و ۱۵ درصد) جهت غنی‌سازی به خمیر افزوده شد. برخی از خواص فیزیکوشیمیایی (محتوای رطوبتی، دانسیته و پارامترهای رنگ) و همچنین خواص رئولوژیکی (ضریب قوام و اندیس رفتار جریان) خمیر کیک مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که افزایش درصد آرد بلوط و اینولین موجب کاهش میزان روشنایی و همچنین افزایش میزان قرمزی و زردی رنگ خمیر کیک شد. با افزایش درصد آرد بلوط و اینولین افزوده شده محتوای رطوبتی و دانسیته نمونه‌های خمیر نسبت به نمونه شاهد به ترتیب افزایش و کاهش یافتند. نتایج حاصل از مطالعه رفتار رئولوژیکی نشان داد که نمونه‌ها دارای رفتار رقیق شونده با برش (سودوپلاستیک) بودند. همچنین با استفاده از مدل‌های پاورلا و هرشل بالکلی مشخص شد که افزودن اینولین و آرد بلوط به خمیر کیک، مقدار ضریب قوام (k) و اندیس رفتار جریان (n) به ترتیب افزایش و کاهش یافت.

کلید واژگان: خمیر کیک، آرد برنج، آرد بلوط، اینولین، خواص فیزیکی و شیمیایی.

\*مسئول مکاتبات: Ziaifar@gmail.com

## ۱- مقدمه

سیلیاک<sup>۱</sup> یک بیماری ارثی و یک اختلال خود ایمنی است که به علت حساسیت سیستم گوارشی این افراد به بخش پرولامین<sup>۲</sup> پروتئین موجود در گندم (گلوتن) می‌باشد. با توجه به جایگاه ویژه محصولات پختی در رژیم غذایی، بهبود خواص تغذیه‌ای و کیفی محصولات غذایی فاقد گلوتن<sup>۳</sup> برای این بیماران از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است [۱]. چرا که این محصولات به علت فقدان گلوتن، دارای کیفیت پایین‌تری نسبت به محصولاتی حاوی گلوتن دارند. در نتیجه فقدان پروتئین‌های تشکیل دهنده شبکه ویسکو الاستیک<sup>۴</sup> (گلوتن) کاهش کیفیت تکنولوژیکی محصولات مانند سفتی بافت، کم شدن حجم و تسریع بیابانی اجتناب ناپذیر است. با توجه به افزایش جمعیت بیماران مبتلا به سیلیاک، امروزه تولید محصولات فاقد گلوتن در صنعت غذا مورد توجه قرار گرفته است. در صورت غنی‌سازی و اصلاح مواد غذایی از طریق افزودن ویتامین‌ها، مواد معدنی، فیبرها و ترکیبات آنتی‌اکسیدانی و یا کاهش مقدار شکر و چربی موجود در آن‌ها محصولات غذایی فراسودمند<sup>۵</sup> تولید می‌گردد [۲]. تحقیقات نشان می‌دهند که مصرف مداوم این دسته از محصولات دارای اثرات فیزیولوژیکی مثبتی بر سلامت انسان می‌باشند. بنابراین، می‌توان با غنی‌سازی محصولات فاقد گلوتن با ترکیباتی همچون اینولین<sup>۶</sup> و آرد بلوط محصولات غذایی فراسودمند برای این افراد تولید نمود.

بلوط دارای ۷۰ درصد نشاسته، ۲ تا ۹٪ پروتئین، ۳٪ چربی (شامل ۸۰٪ اسیدهای چرب غیر اشباع)، الکترولیت‌های<sup>۷</sup> مختلف مانند کلسیم، منیزیم و ویتامین‌های گروه B و E می‌باشد [۳، ۴]. میوه بلوط در درمان بیماری‌های مختلف مانند اسهال نقش موثری دارد [۵]. در کشورهای مختلف جهان از میوه درخت بلوط در تولید محصولات غذایی فرآوری شده متنوعی استفاده می‌گردد؛ به طور مثال، از این میوه به عنوان منبع تامین کننده نشاسته، تولید نوعی نوشیدنی به عنوان جایگزین قهوه، تهیه غذای سستی بسیار رایج تحت عنوان موک<sup>۸</sup> و همچنین از پوست آن در تولید

محصولات پختی متفاوت مانند نان نیز استفاده می‌شود [۴، ۶]. استفاده از آرد بلوط به عنوان جایگزین آرد گندم در محصولات فاقد گلوتن به دلیل دارا بودن محتوای بالای فیبری می‌تواند موجب بهبود ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و ارگانولپتیکی محصول گردد [۷]. اما استفاده از آرد بلوط موجب ایجاد طعمی تلخ در محصولات غذایی می‌گردد که دلیل این امر بالا بودن مقدار تانن<sup>۹</sup> موجود در این میوه می‌باشد. تحقیقات نشان می‌دهد که اعمال تیمار حرارتی روی بلوط می‌تواند موجب کاهش مقدار تانن، تجزیه گالیک اسید<sup>۱۰</sup> و فعال شدن ترکیبات آنتی‌اکسیدانی در محصولات پختی گردد [۸]. اثر آرد بلوط بر خواص رئولوژیکی نان فاقد گلوتن به عنوان جایگزین نشاسته سیب‌زمینی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج حاصل از این پژوهش نشان داد که جایگزینی ۲۰ درصد آرد بلوط در نان فاقد گلوتن موجب بهبود خواص فیزیکوشیمیایی محصول تولیدی شد، اما با افزایش درصد آرد بلوط (بیش از ۲۰ درصد) ویژگی‌های کیفی محصول کاهش یافت [۹]. ترکیبات موجود در آرد شاه بلوط علاوه بر اثراتی که بر خواص تغذیه‌ای محصول و سلامتی انسان دارد موجب بهبود خواص عملکردی خمیر می‌شود. بالا بودن مقدار فیبر در این آرد بر خواص امولسیفایری<sup>۱۱</sup>، پایدارکنندگی و بافت‌دهندگی خمیر نان به دست آمده تاثیر بسزایی دارد؛ علاوه بر این، مطالعات نشان می‌دهند که استفاده از آرد شاه بلوط موجب بهبود رنگ، عطر و طعم محصولات پختی فاقد گلوتن شد [۲۸].

استفاده از آرد شاه بلوط در مقادیر بالا در محصولات غلاتی موجب سفت شدن بافت، کم شدن حجم، تیره شدن رنگ و ایجاد طعم تلخ در محصول شد [۱۰]. نتایج حاصل از مطالعه جایگزینی آرد شاه بلوط با آرد برنج در نان فاقد گلوتن موجب بهبود خواص کیفی نان مانند کاهش سفتی بافت و افزایش حجم در محصولات پختی شد که این امر به محتوای بالای فیبر آرد شاه بلوط نسبت داده شد [۱۱]. جایگزینی بخشی از نشاسته با آرد

9. Tannin

10. Galic acid

11. emulsifying

1. Celiac

2. Prolamin

3. Gluten

4. Viscoelastic

5. Functional Food

6. Inulin

7. Electrolyte

8. Mook

تاثیر افزودن کنگر فرنگی به عنوان منبع غنی از اینولین در تولید کیک کم کالری موجب بهبود ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی نمونه‌های کیک حاوی این ترکیب (۲۵٪ جایگزینی چربی) در مقایسه با نمونه شاهد شد [۵۰]. همچنین اثرات ناشی از افزودن اینولین و الیگو فروکتوز<sup>۱۴</sup> بر کیک پرتقالی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج حاکی از آن است که به دلیل افزایش شدت وقوع واکنش میلارد ناشی از حضور اینولین، رنگ پوسته کیک حاوی این ترکیب نسبت به نمونه شاهد قهوه ای تر شد [۵۷].

بررسی ویژگی‌های رئولوژیکی خمیر محصولات پختی مانند کیک نقش تعیین کننده‌ای بر ویژگی‌های کیفی آن‌ها مانند حجم، بافت و تخلخل دارد. خصوصیات رئولوژیکی خمیر محصولات پختی تحت تاثیر فاکتورهای متفاوتی از جمله نرخ برش<sup>۱۵</sup>، ترکیبات محصول (نوع و غلظت مواد تشکیل دهنده) و مقدار هوای تلفیق شده و دما بستگی دارد. مقدار هوای تلفیق شده به زمان، سرعت مخلوط شدن، روش همزدن و مقدار کشش سطحی خمیر بستگی دارد [۱۳]. خمیر کیک یک امولسیون روغن در آب است که با افزایش میزان هوادهی آن می‌توان محصولی با ساختار متخلخل و بافت نرم تولید نمود. ویسکوزیته خمیر کیک به عنوان یک فاکتور کلیدی نقش تعیین کننده‌ای در حجم نهایی محصولات غلاتی دارد؛ به طوری که سرعت بالا آمدن حباب‌های هوا ناشی از نیروی شناوری<sup>۱۶</sup>، رابطه‌ای معکوس با ویسکوزیته دارد. علاوه بر این، ویسکوزیته خمیر می‌تواند موجب افزایش نرخ انتقال حرارت به روش جابه جایی در حین پخت محصول گردد [۱۴]. ویسکوزیته پایین خمیر کیک موجب خروج گاز دی اکسید کربن می‌شود بنابراین، حباب‌های هوا درون خمیر حفظ نشده در نتیجه حجم نهایی محصول کاهش می‌یابد. اما، ویسکوزیته بالای خمیر کیک به حفظ حباب‌های هوا در حین پخت محصول کمک کرده و بالا آمدن حباب‌های هوا روی سطح محصول را به تعویق

بلوط در فرمولاسیون نان فاقد گلوتن به صورت چشمگیری در خواص رئولوژیکی خمیر نان تاثیرگذار بود [۹]. تاثیر استفاده از آرد شاه بلوط بر ویژگی‌های کیفی بیسکوئیت فاقد گلوتن مورد مطالعه قرار گرفت. نتایج این بررسی نشان داد که افزودن این آرد به مقدار مشخصی (۴۰ درصد جایگزین آرد برنج) موجب بهبود ویژگی‌های کیفی محصول شد [۲].

اینولین یک فیبر محلول است که به عنوان یک ماده فرا سودمند در فرمولاسیون محصولات پختی مورد استفاده می‌گیرد. اینولین به عنوان جایگزین شکر و چربی و در نتیجه کاهش میزان کالری محصولات غذایی می‌گردد. افزودن اینولین به ماده غذایی به دلیل افزایش رشد و فعالیت باکتری‌های روده‌ای مثلاً بیفیدو باکتریوم<sup>۱۲</sup> موجب ایجاد اثرات پریبیوتیکی<sup>۱۳</sup> در محصولات غذایی می‌گردد. تحقیقات انجام شده نشان می‌دهد که مصرف اینولین در فرمولاسیون محصولات غذایی دارای اثرات سلامت بخش بسیاری از جمله کاهش ابتلا به سرطان روده بزرگ می‌باشد [۵۱]. استفاده از اینولین در محصولات فاقد گلوتن به دلیل دارا بودن اثرات مثبت بر خواص فیزیکوشیمیایی محصولات پختی مانند نرم‌تر شدن بافت، بهبود طعم و مزه و افزایش مدت ماندگاری محصول پیشنهاد می‌گردد [۱۲]. استفاده از اینولین در سال‌های اخیر خصوصاً در فرآورده‌های نانی مورد توجه قرار گرفته است. نتایج تحقیقات موسکاتو و همکاران (۲۰۰۵) نشان داد که افزودن اینولین موجب بهبود ویژگی‌های کیفی کیک شکلاتی شد. در این تحقیق افزودن شش درصد اینولین به فرمولاسیون سبب بهبود چسبندگی خمیر و حجم مخصوص نمونه‌های کیک در مقایسه با نمونه شاهد شد [۴۸]. ویتالی و همکاران (۲۰۰۸) تاثیر استفاده از انواع مختلفی از فیبرهای غذایی از قبیل آرد سویا، فیبر سیب و اینولین را بر ویژگی‌های تغذیه‌ای بیسکوئیت بررسی کردند. در این تحقیق مشاهده شد که استفاده از اینولین سبب بروز کاهش چشمگیر در مقدار کلی انرژی در بیسکوئیت تهیه شده (۴۱۲ کیلوکالری) نسبت به نمونه شاهد (۴۴۵ کیلوکالری) شد [۵۶].

14. Oligofructose

15. Shear rate

16. Bouyancy force

12. *Bifidobacteria*.

13. Prebiotic

## ۲-۲- آماده‌سازی نمونه

دستور تهیه خمیر کیک بر طبق روش اصلاح شده بنونین و همکاران (۱۹۹۷) با اندکی تغییرات در مقدار ماده اولیه که حاوی ۱۰۰ گرم آرد برنج، ۷۲ گرم پودر قند، ۷۲ گرم تخم مرغ، ۵۷ گرم روغن گیاهی، ۳۰ گرم آب و ۲ گرم بکینگ پودر (همه درصدهای مواد مورد استفاده در فرمول بر پایه ۱۰۰٪ آرد برنج) می‌باشد. آرد بلوط در ۵ سطح ۰، ۵، ۱۰، ۱۵، ۲۰ و ۲۵ درصد جایگزین آرد برنج و اینولین در چهار سطح ۰، ۵، ۱۰ و ۱۵ درصد به ترکیبات کیک افزوده شد. کیک بدون آرد بلوط و فاقد اینولین به عنوان نمونه شاهد در نظر گرفته می‌شود [۲۰]. محتوای رطوبت، خاکستر، چربی، پروتئین و فیبر آرد برنج و آرد بلوط اندازه‌گیری شد (جدول ۱).

جهت تولید کیک، ابتدا شکر و روغن با دور متوسط همزن به مدت سه دقیقه به خوبی مخلوط شد. سپس تخم مرغ‌ها به این مخلوط اضافه شده و با دور تند همزن و به مدت پنج دقیقه به خوبی همزده شدند. در ظرفی دیگر، مواد اولیه خشک شامل آرد برنج، آرد بلوط، اینولین، وانیل و بکینگ پودر به طور کامل با یکدیگر مخلوط شدند. در این مرحله ترکیبات خشک فرمول به طور همزمان به این مخلوط اضافه شده و به مدت یک دقیقه به دور پایین همزن مخلوط شدند. آزمون‌های فیزیکی و شیمیایی بلافاصله پس از تهیه خمیر کیک انجام گردید.

## ۲-۳- آزمون‌های فیزیکوشیمیایی خمیر کیک

### ۲-۳-۱- آزمون‌های آرد

رطوبت مطابق روش، (AACC 44-15 (1999) [۲۱]، خاکستر مطابق روش (AACC 08-01 (1999)، پروتئین آرد طبق روش (AACC 46-12 (1999) اندازه‌گیری شد [۲۲]. برای اندازه‌گیری پروتئین، مقدار کل ازت اندازه‌گیری و از طریق فاکتور مربوط پروتئین برنج (۵،۹۹) و بلوط (۶،۱۲) محاسبه شد [۲۳]

می‌اندازد [۱۵]. از طرفی، اگر ویسکوزیته خمیر کیک خیلی بالا باشد می‌تواند مانع از انبساط و افزایش مطلوب حجم خمیر کیک در حین پخت گردد [۱۶]. از این رو، بررسی و مطالعه خواص رئولوژیکی خمیر محصولات پختی به منظور تولید محصولی با حجم و خواص فیزیکی مطلوب حائز اهمیت می‌باشد [۱۷، ۱۸]. تحقیقات نشان داد که با کاهش وزن مخصوص خمیر و افزایش هوادهی در خمیر کیک در نتیجه حجم نهایی محصول افزایش یافت. این در حالی است که ویسکوزیته پایین خمیر کیک موجب کاهش حجم نمونه و سفت شدن بافت آن شد [۱۷، ۱۸]. محققان بیان کردند که خمیر کیک با فرمولاسیون‌های مختلف از نظر خصوصیات رئولوژیکی جز سیالات غیرنیوتنی رقیق شونده با برش (سودوپلاستیک<sup>۱۷</sup>) در نظر گرفته می‌شوند که معمولا از مدل‌های رئولوژیکی پاورلا<sup>۱۸</sup> و کاسون<sup>۱۹</sup> تبعیت می‌کنند [۱۹، ۱۵]. با توجه به پایین بودن کیفیت کیک فاقد گلوتن، ارزش تغذیه‌ای بالای آرد بلوط و با توجه به اثرات پریبیوتیکی اینولین، هدف از این پژوهش بررسی اثرات مقدارهای مختلف آرد بلوط به عنوان جایگزین آرد برنج و اضافه کردن اینولین جهت غنی‌سازی محصول می‌باشد.

## ۲- مواد و روش‌ها

### ۲-۱- مواد اولیه

آرد برنج (رقم طارم) از فروشگاه استرآباد شهرستان گرگان خریداری شد. آرد حاصل از بلوط تلخی زدایی شده (Q. *brantii*) از کارخانه کوبودنا شهرستان یاسوج تهیه گردید. سایر مواد اولیه پایه کیک روغن گیاهی، شکر، تخم مرغ، وانیل، آب و بکینگ پودر از فروشگاه‌های معتبر شهرستان گرگان خریداری شدند. اینولین از شرکت فودکم<sup>۲۰</sup> چین تهیه گردید.

17. Pseudoplastic  
18. Power law model  
19. Casson model  
20. Foodchem

**Table 1** Chemical characteristics of acorn and rice flours

Fiber (%)	Ash (%)	Moisture content (%)	Protein (%)	Fat (%)	Sample
0.20	0.09	9.22	9.30	0.82	Rice flour
2.82	0.74	7.30	5.15	7	Acorn flour

نرم افزار Image J (نسخه ۱.۴۲e) پردازش تصویر جهت تعیین سه شاخص رنگی  $L^*$ ،  $a^*$  و  $b^*$  انجام گرفت. مقدار  $L^*$  بیانگر میزان روشنایی می باشد و دامنه آن از صفر (سیاه خاص) تا ۱۰۰ (سفید)

خالص) متغیر است. شاخص  $a^*$  نزدیکی رنگ نمونه به رنگ های سبز و قرمز را نشان می دهد و دامنه آن از ۱۲۰- (سبزخالص) تا ۱۲۰+ (قرمز خالص) است. شاخص  $b^*$  میزان نزدیکی رنگ نمونه به رنگ های آبی و زرد را نشان می دهد و دامنه آن بین ۱۲۰- (آبی خالص) تا ۱۲۰+ (زرد خالص) است [۲۴].

#### ۲-۳-۵- تعیین خواص رئولوژیکی خمیر

ویسکوزیته خمیر کیک با استفاده از ویسکومتر چرخشی بروکفیلد ساخت آمریکا (مدل DV-II متصل به Helipath) اندازه گیری شد. ویسکوزیته و گشتاور هر نمونه پس از گذشت مدت زمان نسبت کوتاه (یک دقیقه) در دوره های مختلف در دامنه ۱۰ تا ۲۰۰ rpm اندازه گیری شد. داده های تنش برشی، کرنش برشی و ویسکوزیته ظاهری پس از انجام آزمون محاسبه شد. در این آزمون، اندازه گیری پارامترهای رئولوژیکی در کرنش برشی  $s^{-1}$  ۱۰-۱ و با استفاده از اسپیندل به شماره S.06 و در دمای محیط (۲۵ درجه سانتی گراد) انجام شد. برای تعیین پارامترهای رئولوژیکی خمیر کیک در هنگام انجام آزمون مقادارهای گشتاور ( $N_i$ )، ویسکوزیته و دور اسپیندل ویسکومتر بر حسب دور در دقیقه (rpm) یادداشت می شود. برای تعیین مقدار تنش برشی ( $\sigma$ ) از معادله ۳ استفاده گردید.

$K_{\sigma}$  مقدار ضریب تبدیل تنش برشی می باشد که مقدار آن بر حسب شماره اسپیندل استفاده شده در آزمون (جدول ۲) و با استفاده از روش میچکا تعیین می شود [۲۵].

$$\sigma = N_i \times K_{\sigma} \quad (3)$$

#### ۲-۳-۲- رطوبت خمیر کیک

رطوبت خمیر کیک با استفاده از روش AACC 44-15 (1999) تعیین شد. در این روش سه تا پنج گرم از نمونه خمیر بلافاصله پس از تهیه درون ظرف فلزی مخصوص اندازه گیری رطوبت انتقال داده شد و در آن با دمای ۱۰۵ درجه سانتی گراد تا رسیدن به وزن ثابت خشک شد. پس از سرد شدن در دسیکاتور و توزین مجدد میزان رطوبت با استفاده از رابطه ۱ محاسبه گردید:

$$\text{Moisture content}(\%) = \frac{(W_2 - W_1)}{m} \quad (1)$$

در این رابطه  $W_1$  و  $W_2$  به ترتیب وزن (بر حسب گرم) ظرف حاوی نمونه قبل و بعد از خشک شدن و نیز  $m$  بیانگر وزن (بر حسب گرم) خمیر قبل از خشک کردن می باشد.

#### ۲-۳-۳- اندازه گیری دانسیته خمیر

بلافاصله بعد از تهیه خمیر کیک، حجم ۳۰ گرم از نمونه با استفاده از استوانه مدرج تعیین شد و میزان دانسیته خمیر با استفاده از رابطه ۲ محاسبه گردید:

$$\rho = \frac{m}{v}$$

#### ۲-۳-۴- ارزیابی رنگ خمیر

جهت بررسی تغییرات رنگ خمیر کیک آماده شده از روش پردازش تصویر استفاده شد. برای این منظور، عکس برداری از نمونه بلافاصله بعد از تهیه خمیر و با استفاده از اسکنر (مدل scanjet G2710, HP, USA) با رزولوشن ۲۰۰ dpi انجام شد. به منظور جلوگیری از بازتاب نور در فضا، سطح اسکنر با استفاده از یک جعبه با دیواره های مشکی پوشیده شد. عکس های گرفته شده با فرمت JPEG ذخیره شدند و با استفاده از

که در این روابط شاخص قوام (K) و شاخص رفتار جریان (n) می‌باشند.

### ۲-۳-۶- تجزیه و تحلیل آماری

در این تحقیق کلیه آزمون‌ها در دو تکرار انجام گرفت. داده‌های حاصل از آزمایش‌ها با استفاده از قالب طرح فاکتوریل کاملاً تصادفی تجزیه و تحلیل شد. مقایسه میانگین‌ها با آزمون دانکن در سطح احتمال ۹۵ درصد و با استفاده از نرم‌افزار SAS (نسخه ۳،۱،۹) انجام گرفت. جهت رسم نمونه‌ها و برآزش مدل‌های رئولوژیکی از نرم‌افزارهای ۲۰۱۳ Excel و Curve expert (نسخه ۱،۳) استفاده شد.

### ۳- نتیجه و بحث

#### ۱-۳- رطوبت خمیر کیک

مطابق شکل (۱)، به طور کلی با افزایش درصد آرد بلوط محتوای رطوبتی خمیر کیک کاهش می‌یابد. این در حالی است که نمونه‌های حاوی آرد بلوط دارای میزان رطوبت بالاتری نسبت به نمونه شاهد بودند ( $p < 0.05$ ). اضافه کردن اینولین به فرمولاسیون جهت غنی‌سازی خمیر فاقد گلوتن موجب کاهش محتوای رطوبتی خمیر نسبت به نمونه شاهد شد ( $p < 0.05$ ). توانایی پیوند با آب در محصولات غذایی به واکنش بین ترکیبات غذایی و مولکول‌های آب بستگی دارد [۲۷]. حضور فیبرهای گیاهی در محصولات غذایی مانند آرد بلوط، موجب تغییر جذب آب و متورم شدن خمیر می‌گردد، چرا که فیبر موجود در آرد بلوط با ایجاد باندهای هیدروژنی با آب پیوند داده و ظرفیت نگه‌داری خمیر برای حفظ رطوبت را افزایش می‌یابد [۲۸]. بنابراین، بالا بودن فیبر در آرد بلوط نسبت به آرد برنج موجب افزایش جذب رطوبت در محصول نهایی می‌شود. محققین گزارش دادند که بالا بودن محتوای فیبر آرد شاه بلوط، به دلیل تشکیل توده‌ای با خاصیت هیدروفیلیکی<sup>۲۱</sup> بالا، موجب کاهش آب آزاد در دسترس در خمیر بیسکوئیت شد [۵۲]. دماریکسن و همکاران (۲۰۱۰) گزارش کردند حضور فیبر در آرد بلوط موجب افزایش محتوای رطوبتی کیک فاقد گلوتن شد، این در حالی است که افزایش زیاد

**Table 2** Shear stress conversion factors in spindle number

$K_{\sigma}$	spindle number
0.035	1
0.119	2
0.297	3
0.539	4
1.05	5
2.35	6
8.40	7

بعد از مرحله تعیین تنش برشی با استفاده از مقدار لگاریتم سرعت چرخشی (rpm) به لگاریتم تنش برشی خمیر نمودار خطی رسم شد و با توجه به ضریب تبدیل تنش برشی و با استفاده از شیب خط معادله نمودار (n) و مقدار ضریب مناسب ( $K_{ny}$ ) (جدول ۳) و با استفاده از معادله ۴ کرنش برشی محاسبه می‌شود.

$$\gamma_i = K_{ny} \cdot N_i (\varepsilon)$$

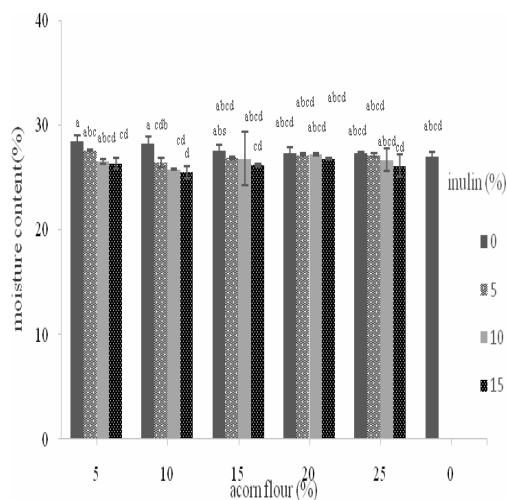
**Table 3** Line slope (n) and values of  $K_{ny}$  for spindle No. 6

n	$K_{ny}$
0.1	1.366
0.2	0.851
0.3	0.629
0.4	0.503
0.5	0.421
0.6	0.363
0.7	0.320
0.8	0.286
0.9	0.260
1	0.238

داده‌های تنش برشی و کرنش برشی با برآزش اطلاعات رئولوژیکی به دست آمده با مدل‌های پاورلا (رابطه ۵) و هرشل بالکلی (رابطه ۶) تخمین زده شد [۲۶].

$$(5) \tau = \kappa(\gamma)^n$$

$$(6) \tau = \tau_0 + k(\gamma)^n$$



**Fig 1** Effect of acorn flour and inulin on moisture content of cake batter

### ۲-۳- رنگ خمیر

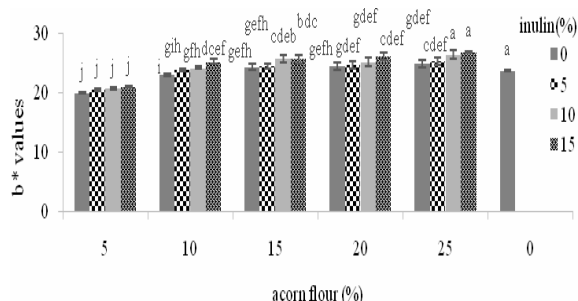
با توجه به شکل‌های ۳ و ۴، میزان قرمزی (اندیس  $a^*$ ) و زردی (اندیس  $b^*$ ) رنگ نمونه‌های خمیر کیک با افزایش درصد آرد بلوط و اینولین نسبت نمونه شاهد افزایش یافتند ( $p < 0.05$ ). از این جهت، مطابق شکل ۲، با افزایش درصد آرد بلوط و اینولین میزان روشنایی ( $L^*$  اندیس) رنگ خمیر کیک نسبت به نمونه شاهد کاهش یافت که به معنی افزایش میزان تیرگی رنگ خمیر کیک است ( $p < 0.05$ ). علت این امر وجود کروسستین<sup>۳۳</sup> در آرد بلوط است که به عنوان یک کاروتنوئید محلول در آب شناخته می‌شود [۲۹].

بنابراین افزایش میزان تیرگی، قرمزی و زردی نمونه‌های خمیر حاوی آرد بلوط را می‌توان به وجود این رنگدانه نسبت داد. محصولات فاقد گلوتن دارای رنگ روشن‌تری نسبت به نمونه‌های حاوی این پروتئین می‌باشند؛ بنابراین، افزودن آرد بلوط به فرمولاسیون خمیر کیک فاقد گلوتن می‌تواند موجب بهبود رنگ، کیفیت ظاهری و در نتیجه افزایش بازارپسندی این دسته از محصولات گردد [۳۴].

میزان این فیبر می‌تواند موجب کاهش کیفیت محصولات پختی گردد [۲۹]. استفاده از آرد شاه بلوط به عنوان جایگزین آرد گندم تا نسبتی معین در نان فاقد گلوتن موجب بهبود ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی محصول نسبت به محصولات حاوی گلوتن شد که علت این امر به حضور فیبر بالا در آرد شاه بلوط نسبت داده شد؛ زیرا، فیبر موجود در این آرد مانع از افت رطوبت در محصول می‌شود. [۳۰، ۲۶]. افزایش پیوندهای هیدروژنی بین فیبر و نشاسته در خمیر نان فاقد گلوتن حاوی آرد شاه بلوط موجب به تاخیر افتادن رتروگراداسیون<sup>۳۳</sup> نشاسته و در نتیجه افزایش ویژگی‌های کیفی محصول گردید [۱۱].

محققان میزان بیاتی نان فاقد گلوتن (حاوی آرد شاه بلوط و برنج) را مورد مطالعه قرار دادند. نتایج این بررسی نشان داد که با جایگزین کردن آرد شاه بلوط به جای آرد برنج میزان رطوبت محصول نسبت به نمونه شاهد افزایش یافت که دلیل آن را می‌توان به بالا بودن ظرفیت اتصال به آب در آرد شاه بلوط نسبت داد که نتیجه این امر به تعویق افتادن روند بیاتی در نمونه‌های حاوی این آرد بود [۵۴، ۵۳].

نتایج به دست آمده از این بررسی نشان دادند که با افزایش مقدار اینولین، محتوای رطوبتی خمیر کیک نسبت به نمونه شاهد به میزان قابل توجهی کاهش یافت ( $p < 0.05$ ). اینولین به عنوان یک فیبر محلول و یک ماده جاذب الرطوبه در ساختار خمیر توانایی برقراری پیوندهای زیاد هیدروژنی با آب آزاد موجود در فرمولاسیون خمیر را داراست [۳۲، ۱۲]. این امر موجب کاهش میزان رطوبت ناشی از وجود آب آزاد در محصول می‌گردد. اثر حضور اینولین در خمیر و نان آرد گندم مورد مطالعه قرار گرفت و کاهش رطوبت در محصول نهایی به علت حضور اینولین مشاهده شد [۳۳]. علت این امر به توانایی اینولین در تشکیل میکروکریستال‌هایی جهت محبوس کردن آب در داخل شبکه‌های خود و در نتیجه کاهش رطوبت در محصول نهایی می‌باشد [۴۹]. اثر اضافه کردن اینولین روی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی نان فاقد گلوتن و گلوتن‌دار مورد بررسی قرار گرفت. نتایج این بررسی نشان داد که اضافه کردن اینولین به محصول موجب کاهش رطوبت در محصول نهایی شد [۳۴].



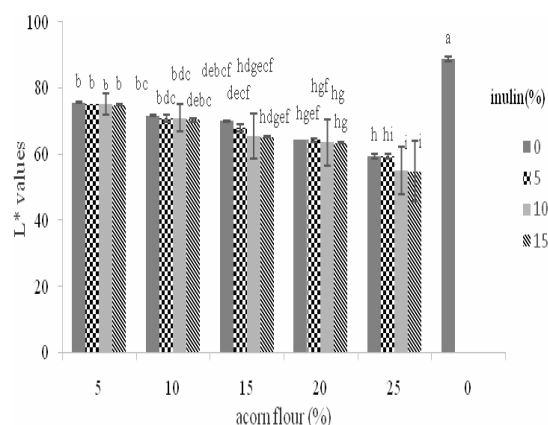
**Fig4** Effect of acorn flour and inulin on the b\* values of the cake batter

### ۳-۳- دانسیته خمیر

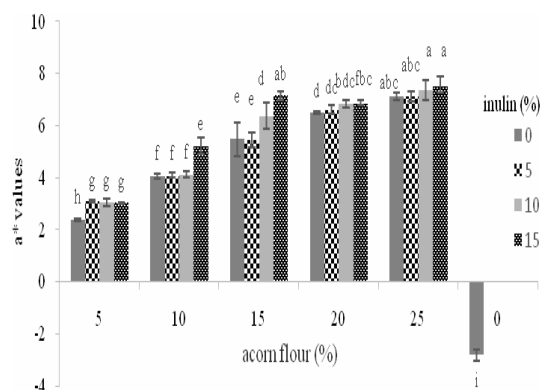
همان طور که در شکل ۵ مشاهده می‌شود دانسیته خمیر با افزایش درصد آرد بلوط نسبت به نمونه شاهد افزایش یافت ( $p < 0.05$ ). حضور فیبر به مقدار بالا و نوع پروتئین در آرد بلوط باعث افزایش پیوند آرد بلوط با آب در ترکیبات خمیر شد که نتیجه آن محدود شدن ژلاتینه شدن نشاسته و کاهش حجم نمونه و در نهایت افزایش میزان دانسیته خمیر شد [۲۹]. با افزایش درصد اینولین در نمونه‌های خمیر مقدار دانسیته نمونه‌ها کاهش یافت.

حضور اینولین در خمیر فاقد گلوتن و تاثیر بر ویژگی‌های ارتجاعی خمیر و تغییر ویژگی‌های الاستیسیته آن موجب افزایش هوادهی درون ساختار خمیر در نتیجه افزایش حجم و کاهش دانسیته محصول گردید ( $p < 0.05$ ). بنابراین بیشترین دانسیته (کمترین حجم) مربوط به نمونه حاوی ۲۵٪ آرد بلوط و صفر درصد اینولین می‌باشد. دانسیته خمیر کیک یکی از مهم‌ترین ویژگی‌های فیزیکی و نشان دهنده تلفیق حباب‌های هوا در خمیر کیک می‌باشد [۳۶]. نتایج محققان روی دانسیته خمیر کیک گندم نشان داد که میزان هوادهی خمیر با مقدار دانسیته نسبت عکس دارد [۳۷]. بالا رفتن درصد آرد شاه بلوط در خمیر بیسکوئیت موجب افزایش ویسکوزیته خمیر و در نتیجه جلوگیری از تلفیق هوا در حین هم‌زدن و کاهش حجم آن شد [۵۵]. بالا بودن مقدار قند در آرد شاه بلوط موجب کاهش میزان آب آزاد و در نتیجه به تاخیر افتادن ژلاتینه شدن نشاسته در حین

تیره شدن رنگ بیسکوئیت حاوی آرد شاه بلوط، به دلیل وجود رنگدانه‌های طبیعی موجود در این آرد، موجب افزایش پذیرش کلی مصرف‌کنندگان شد [۵۲]. نتایج مطالعات انجام شده روی کیک فاقد گلوتن حاصل از آرد شاه بلوط و برنج نشان داد که با افزایش درصد آرد بلوط میزان روشنایی پوسته کیک (اندیس L\* کاهش و میزان زردی و قرمزی رنگ محصول افزایش یافت [۲۹]. میزان شدت رنگ در نان حاوی اینولین نسبت به نمونه شاهد افزایش یافت که آن را می‌توان به بالا بودن میزان قندهای احیا کننده در ساختار اینولین نسبت داد [۳۵].



**Fig 2** Effect of acorn flour and inulin on lightness values (L\*) of the cake batter



**Fig 3** Effect of acorn flour and inulin on the a\* values of the cake batter



( $s^{-1}$ ) کاهش یافت که دلیل این امر افزایش میزان شکسته شدن پیوندهای موجود در ساختار ترکیبات خمیر در سرعت‌های بالاتر نیروی برشی اعمال شده می‌باشد [۲۸]. این رفتار اشاره بر این مطلب دارد که با افزایش مقدار کرنش برشی، اندیس رفتار جریان ( $n$ ) افزایش می‌یابد [۴۱]. نتایج نشان داد که مدل هرشل بارلکلی ضریب همبستگی<sup>۲۴</sup> ( $R^2$ ) بالا و خطا استاندارد<sup>۲۵</sup> (SE) کمتری جهت توصیف و مطالعه خواص رئولوژیکی خمیر کیک‌های حاصل از مخلوط آرد بلوط و برنج مناسب بود. بر اساس این مدل، با افزایش میزان سطوح آرد بلوط جایگزین شده، مقدار شاخص جریان ( $n$ ) کاهش و مقدار ضریب قوام و تنش حد به ترتیب در محدوده ۴۹/۸۲ تا ۶۹/۷۲ و ۶۳/۴۵ تا ۷۵/۶۲ افزایش یافت ( $p < 0/05$ ). در واقع با افزایش درصد آرد بلوط نسبت به نمونه شاهد به طور چشمگیری مقدار ویسکوزیته افزایش می‌یابد. نتایج نشان داد که مدل پاورلا با ضریب همبستگی بالا (۰/۹۹) برای تفسیر خواص رئولوژیکی خمیر دارای آرد بلوط و برنج مناسب می‌باشد. اما

نسبت به مدل هرشل بارلکلی دارای خطا بیشتری می‌باشد (جدول ۳). نتایج نشان دادند که مقدار ضریب قوام در محدوده ۲۳/۴۶ تا ۱۵/۲۵ می‌باشد که با افزایش درصد آرد بلوط مقدار ضریب قوام ( $k$ ) افزایش یافت ( $p < 0/05$ ). محققین بیان کردند که خمیر کیک تشکیل شده از آردهای مختلف گندم، جو، تریتیکاله، چاودار از مدل قانون توان پیروی کردند [۳۸]. مقدار شاخص جریان در محدوده ۰/۵۵-۰/۶۷ می‌باشد که با افزایش درصدهای مختلف آرد بلوط مقدار شاخص جریان ( $n$ ) کاهش یافت ( $p < 0/05$ ). با توجه به تاثیر شاخص قوام جریان خمیر بر حجم و کیفیت نهایی کیک مطالعه رفتار رئولوژیکی خمیر به دست آمده ضروری است [۱۵]. ویسکوزیته پایین خمیر موجب کاهش حجم خمیر می‌شود چرا که توانایی حفظ و نگهداری حباب‌های هوا در درون خمیر کاهش می‌یابد به طوری که در حین فرایند پخت محصول، حباب‌های هوا به سمت سطح خمیر حرکت کرده و خارج می‌شوند [۴۲]. از طرفی، بالا بودن بیش از حد ویسکوزیته خمیر مانع از انبساط مطلوب آن حین فرایند پخت می‌گردد که نتیجه این امر نیز کاهش حجم محصول پخته شده می‌باشد.

فرایند پخت گردید که نتیجه آن کاهش حجم نان و کیک فاقد گلوتن حاوی آرد شاه بلوط بود [۲۸، ۲۹].

اضافه شدن فیبرها موجب افزایش دانسیته خمیر نان گندم شد، اما این اثر بستگی به سطح و اندازه ذرات فیبرها در فرمولاسیون خمیر دارد [۳۸]. مطالعات نشان دادند که خمیر آرد برنج دارای ویسکوزیته کافی برای حفظ حباب‌های هوا نمی‌باشد [۲۹]. خمیر کیک حاوی آرد برنج (شاهد) دارای ویسکوزیته کافی برای جلوگیری از افت حباب‌های هوا نمی‌باشد. اضافه کردن اینولین به خمیر فاقد گلوتن موجب حفظ بیشتر حباب‌های دی‌اکسید کربن در حین هم‌زدن و جلوگیری از گریز آن‌ها در حین حرارت‌دهی می‌گردد.

محققین گزارش دادند که افزودن اینولین به صورت جایگزین آرد در خمیر کیک برنج موجب افزایش هوادهی و در نتیجه کاهش دانسیته خمیر شد [۳۹]. عدم وجود گلوتن در خمیر کیک حاوی آرد بلوط موجب افزایش دانسیته ناشی از کاهش میزان حباب‌های هوا در ساختار خمیر و کاهش حجم نهایی خمیر گزارش شد [۴۰].

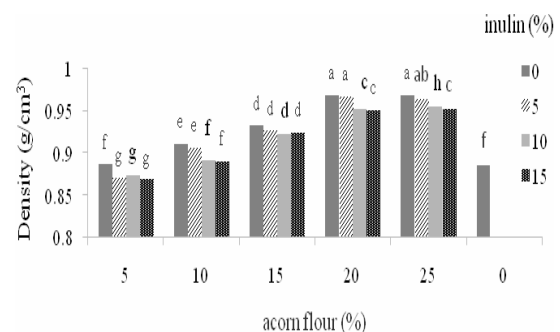


Fig 5 Effect of acorn flour and inulin on the density of the cake batter

### ۳-۴- خواص رئولوژیکی خمیر کیک

نتایج حاصل از مطالعه رفتار رئولوژیکی خمیر کیک‌ها با سطوح مختلف آرد بلوط و همچنین نمونه شاهد نشان داد که تمامی نمونه‌ها دارای رفتار غیر نیوتنی رقیق شونده با برش یا سودوپلاستیک داشتند (شکل ۶ الف). همان‌گونه که در شکل ۶ ب نشان داده شد، میزان ویسکوزیته خمیر با افزایش کرنش

24. Correlation Coefficient

25. Standard Error

بنابراین، توجه به تولید خمیری با ویسکوزیته مناسب در تولید محصولات پختی با حجم بالا امری ضروری تلقی می‌گردد [۳۹]. یکی از عوامل تاثیرگذار بر خواص رئولوژیکی خمیر حاوی آرد بلوط، ظرفیت جذب آب بالای آن به دلیل دارا بودن مقادیر بالایی فیبر است. جذب بالای آب موجب افزایش حجم مولکول‌های هیدراته شده و در نتیجه برقراری پیوندهای هیدروژنی بیش‌تر در خمیر کیک می‌شود که این امر باعث افزایش ویسکوزیته نمونه‌ها می‌گردد [۹]. یکی از عوامل تغییردهنده در خواص رئولوژیکی

خمیر حاوی آرد بلوط ساختار فیبر موجود در آن می‌باشد. ایجاد ساختارهای محکم توسط فیبر موجود در آرد مانع از جریان یافتن خمیر و در نتیجه افزایش مقدار تنش حد و ویسکوزیته آن شد. یکی دیگر از عوامل تاثیرگذار روی خواص رئولوژیکی خمیر، مقدار آب و کربوهیدرات موجود در آرد مورد استفاده می‌باشد. گروه‌های هیدروکسیل موجود در ساختار فیبر آرد بلوط موجب ایجاد پیوندهای هیدروژنی زیادی با آب شده که نتیجه آن کاهش مقدار آب در دسترس و افزایش ویسکوزیته خمیر است [۲۸، ۴۳].

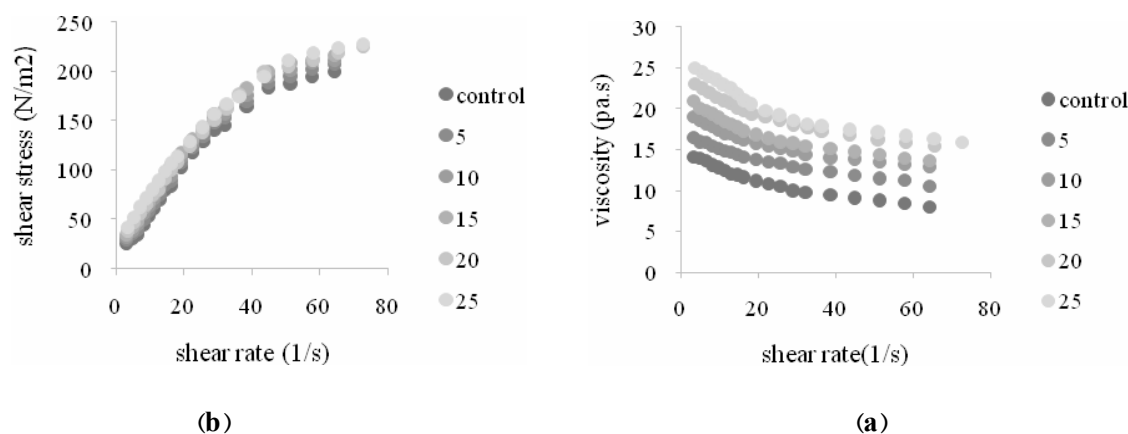
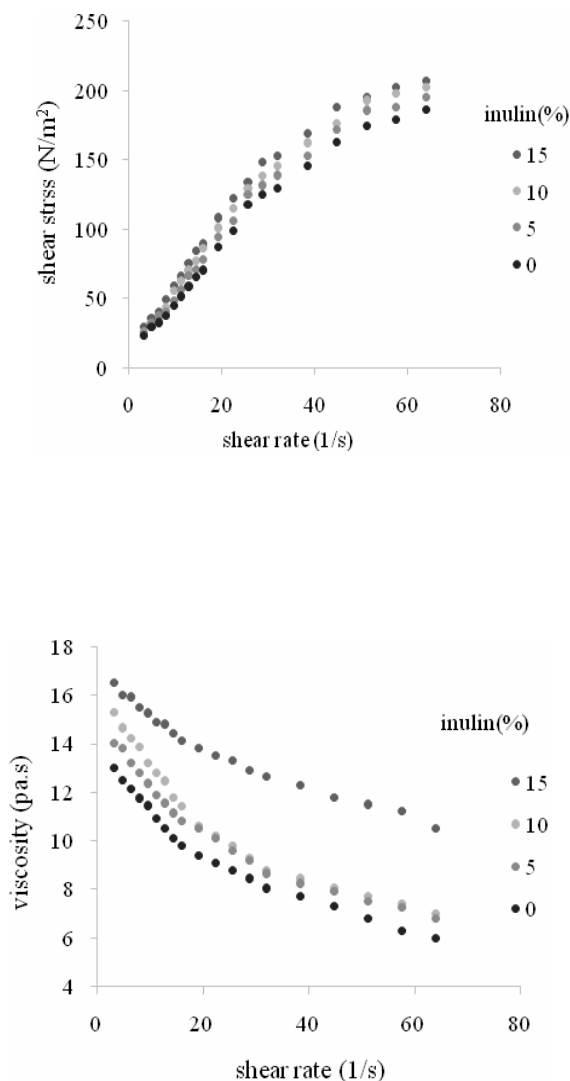


Fig 6 shear stress (a) and viscosity (b) of the cake batter containing different ratios of acorn flour

Table 4 Consistency and flow behavior indexes on the cake batter containing different ratios of acorn flour

Acorn flour (%)	Rheological models								
	Power-law model				Hershal-Bulkly model				
	Consistency index (K)	Flow behavior (n) index	Correlation coefficient (R <sup>2</sup> )	Standard (SE) error	Consistency index (K)	Flow behavior index	Yield stress (τ <sub>0</sub> )	Correlation coefficient (R <sup>2</sup> )	Standard (SE) error
0	14.69 <sup>f</sup>	0.67 <sup>f</sup>	0.99	9.51	50.25 <sup>e</sup>	0.41 <sup>b</sup>	67.91	0.98	7.07
5	15.25 <sup>e</sup>	0.65 <sup>e</sup>	0.99	9.01	49.82 <sup>e</sup>	0.42 <sup>a</sup>	63.45	0.99	6.99
10	17.13 <sup>d</sup>	0.63 <sup>d</sup>	0.99	8.75	55.03 <sup>d</sup>	0.4 <sup>d</sup>	67.05	0.99	6.62
15	19.25 <sup>c</sup>	0.6 <sup>c</sup>	0.99	8.67	59.66 <sup>c</sup>	0.39 <sup>c</sup>	69.05	0.99	6.72
20	20.23 <sup>b</sup>	0.58 <sup>b</sup>	0.99	9.51	66.95 <sup>b</sup>	0.36 <sup>b</sup>	78.69	0.99	7.63
25	23.46 <sup>a</sup>	0.55 <sup>a</sup>	0.99	7.76	69.79 <sup>a</sup>	0.35 <sup>a</sup>	75.62	0.99	5.87

قابل ملاحظه‌ای در زمان انبساط خمیر شد. علت این امر ناشی از واکنش اینولین با شبکه پروتئینی آرد (گلوتن) و تغییر ویژگی‌های الاستیسیته و ارتجاعی خمیر که در نتیجه موجب افزایش ویسکوزیته خمیر شد [۴۷].



**Fig 7** Shear stress (a) and viscosity (b) of the cake batter containing different levels of inulin

بر اساس نتایج به دست آمده مشخص شد که خمیر کیک‌حای سطوح مختلف اینولین دارای رفتار غیر نیوتنی (رقیق شونده با برش یا سودوپلاستیک) بود (شکل ۷ الف و ب). نتایج نشان داد که مدل پاورلا با ضریب همبستگی بالا برای تفسیر خواص رئولوژیکی خمیر غنی شده با اینولین مناسب می‌باشد. همان‌گونه که در جدول ۵ نشان داده شده است، مقدار ضریب قوام با افزودن مقدار اینولین به میزان چشمگیری افزایش یافت ( $p < 0.05$ ). بیشترین و کم‌ترین مقدار ضریب قوام به ترتیب در نمونه‌های خمیر حاوی ۱۵ و صفر درصد اینولین بود؛ در واقع، با افزایش میزان اینولین مقدار ویسکوزیته خمیر افزایش و میزان شاخص جریان کاهش یافت ( $p < 0.05$ ).

به نظر می‌رسد که برای تفسیر خواص رئولوژیکی خمیر حاوی آرد بلوط و اینولین مدل هرشل بارکللی مناسب‌تر از مدل پاورلا است؛ زیرا مقدار ضریب همبستگی بالا (۰/۹۹ تا ۰/۹۷) و مقدار انحراف استاندارد پایین می‌باشد (جدول ۵). در این مدل مقدار ضریب قوام و تنش حد به ترتیب در محدوده ۲۵/۲۶ تا ۹/۸۲ و ۳۳/۱۲ تا ۶۳/۴۵ می‌باشد. که با افزایش مقدار اینولین، مقدار ضریب قوام و تنش حد افزایش یافت ( $p < 0.05$ ). اما مقدار اندیس جریان ( $n$ ) کاهش یافت.

اینولین به عنوان یک ماده جاذب الرطوبه خواص ویسکوالاستیکی ساختار خمیر را بسته به درجه پلیمریزاسیون<sup>۲۶</sup> و مقدار اینولین استفاده شده تحت تاثیر قرار می‌دهد. اینولین از طریق تاثیر روی قوام خمیر، تشکیل شبکه الاستیک و واکنش با گلوتن روی خواص رئولوژیکی خمیر تاثیر گذار است [۳۳، ۴۴، ۴۶]. افزایش ویسکوزیته به علت حضور فیبرها در ساختار خمیر فاقد گلوتن را می‌توان به بالا رفتن ظرفیت خمیر در جذب و حفظ آب موجود در فرمولاسیون نسبت داد [۴۷]. محققین بیان کردند که اضافه کردن فیبرها به خمیر فاقد گلوتن موجب افزایش ویسکوزیته آن شد [۳۹]. با توجه به نقش اینولین بر کاهش محتوای رطوبتی، میزان ویسکوزیته نهایی خمیر حاوی این ترکیب افزایش یافت [۴۹]. نتایج تحقیقات موریس و همکاران (۲۰۱۲) نشان داد که افزودن مقادیر بالایی از اینولین به خمیر نان گندم موجب افزایش

26. Degree of polymerization

**Table 5** Consistency and flow behavior indexes in cake batter containing inulin

Inulin (%)	Rheological models								
	Power-law model				Hershal-Bulkly model				
	Consistency index (K)	Flow behavior index (n)	Correlation coefficient (R <sup>2</sup> )	Standard error (SE)	Consistency index (K)	Flow behavior index (n)	Yield stress (τ <sub>0</sub> )	Correlation coefficient (R <sup>2</sup> )	Standard error (SE)
0	10.44 <sup>f</sup>	0.71 <sup>f</sup>	0.98	9.01	25.26 <sup>e</sup>	0.53 <sup>b</sup>	33.12	0.97	6.99
5	11.7 <sup>e</sup>	0.7 <sup>e</sup>	0.98	8.00	30.13 <sup>e</sup>	0.5 <sup>a</sup>	39.33	0.99	5.97
10	13.41 <sup>d</sup>	0.67 <sup>d</sup>	0.98	7.98	40.25 <sup>d</sup>	0.45 <sup>d</sup>	52.57	0.98	6.63
15	15.25 <sup>c</sup>	0.65 <sup>c</sup>	0.97	7.58	49.82 <sup>c</sup>	0.43 <sup>c</sup>	63.45	0.99	6.49

#### ۴- نتیجه گیری

با توجه به پایین بودن کیفیت کیک فاقد گلوتن، ارزش تغذیه‌ای بالای آرد بلوط و همچنین اثرات پریبیوتیکی اینولین، هدف از این پژوهش بررسی تاثیر استفاده از مقادیر مختلف آرد بلوط به عنوان جایگزین آرد برنج و اضافه کردن اینولین جهت غنی‌سازی خمیر کیک می‌باشد. نتایج نشان داد که با افزایش درصد آرد بلوط و اینولین مقدار رطوبت و دانسیته نمونه‌های خمیره ترتیب افزایش و کاهش یافتند. بررسی رفتار رئولوژیکی نمونه‌ها نشان داد که نمونه شاهد و همچنین خمیرهای حاوی آرد بلوط و اینولین دارای رفتار رقیق شونده با برش می‌باشند. همچنین استفاده از مدل هرشل بارلکلی برای تفسیر خواص رئولوژیکی خمیر حاوی آرد بلوط و اینولین پیشنهاد شد. به طور کلی، حضور آرد بلوط به صورت جایگزین آرد برنج و اضافه کردن اینولین جهت غنی‌سازی محصول به دلیل افزایش ضریب قوام و بهبود رنگ خمیر کیک فاقد گلوتن توصیه می‌گردد.

#### ۵- منابع

- [2] Dokić, L., Nikolic, I., Soronja Simovic, D., Pajin, B., Juul, N., 2014. Sensory Characterization of Cookies with Chestnut Flour. *World Academy of Science, Engineering and Technology, International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering.*, 8(5): p. 416-419.
- [3] Saffarzadeh, A., L. Vincze, and J. Csapo, 1999. Determination of the chemical composition of acorn (*Quercus brantii*), *Pistacia atlantica* and *Pistacia khinjik* seeds as non-conventional feedstuffs. *Acta Agraria Kaposváriensis.*, 3: p. 59-69.
- [4] Kim, W.W. and B. Yoo, 2009. Rheological behaviour of acorn starch dispersions: effects of concentration and temperature. *International journal of food science & technology.*, 44(3): p. 503-509.
- [5] Khosravi, A. and A. Behzadi, 2006. Evaluation of the antibacterial activity of the seed hull of *Quercus brantii* on some gram negative bacteria. *Pak J Med Sci.*, 22(4): p. 429-32.
- [6] Jaynes, R.A., 1979. Nut tree culture in North America. *Northern Nut Growers Association.*
- [7] Demirkesen, I., Campanella, O. H., Sumnu, G., Sahin, S. and Hamaker, B.R., 2014. A study on staling characteristics of gluten-free breads prepared with chestnut and rice flours. *Food and Bioprocess Technology.* 7. 806-820
- [8] Rakić, S., et al., 2007. Influence of thermal treatment on phenolic compounds and
- [1] Lazaridou, A. Datu, D. Papageorgiou, M. Belc, N, Biliaderis. C. G., 2007. Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread quality parameters in gluten-free formulations. *Journal of Food Engineering.*, 79(3): p. 1033-1047.

- [19] Baixauli, R., Sanz, T., Salvador, A., Fiszman, S.M., 2007. Influence of the dosing process on the rheological and microstructural properties of a bakery product. *Food Hydrocolloids.*, 21(2): p. 230-236.
- [20] Bennion, E., G. Bamford, and A. Bent, 1997. Cake-making processes, in *The Technology of Cake Making. Springer.*, p. 251-274.
- [21] AACC, A., 1999. *method 44-15: Moisture—Air oven methods. Approved methods of the American Association of Cereal Chemists.*, p. 1-4.
- [22] Bello-Pérez, L.A., Agama- Acevedo. E., Sanchez- Hernandez. L., Paredes-Lopez. O., 1999. Isolation and partial characterization of banana starches. *Journal of Agricultural and Food Chemistry.*, 47(3): p. 854-857.
- [23] Jones, D.B., 1941. Factors for converting percentages of nitrogen in foods and feeds into percentages of proteins. *US Department of Agriculture Washington., DC.*
- [24] Zheng, C., D.-W. Sun, and D. Sun, 2008. Computer Vision Technology for Food Quality Evaluation, *Academic Press., Amsterdam.*
- [25] Mitschka, P., 1982. Simple conversion of Brookfield RVT readings into viscosity functions. *Rheologica Acta.*, 21(2): p. 207-209.
- [26] Lebesi, D.M. and C. Tzia, 2011. Effect of the addition of different dietary fiber and edible cereal bran sources on the baking and sensory characteristics of cupcakes. *Food and Bioprocess Technology.*, 4(5): p. 710-722.
- [27] Wallingford, L. and T. Labuza, 1983. Evaluation of the water binding properties of food hydrocolloids by physical/chemical methods and in a low fat meat emulsion. *Journal of Food Science.*, 48(1): p. 1-5.
- [28] Demirkesen, I., Mert, B., Sumnu, G. and Sahin, S. 2010b. Utilization of chestnut flour in gluten-free bread formulations. *Journal of Food Engineering.* 101, 329-336.
- [29] Demirkesen, I., G. Sumnu, and S. Sahin., 2011. Utilization of chestnut flour in gluten-free cakes. in *Proceedings of the 6th CIGR antioxidant properties of oak acorns from Serbia. Food Chemistry.*, 104(2): p. 830-834.
- [9] Korus, J., Witzcak, M., Ziobro, R. and Juszcak, L. 2015. The influence of acorn flour on rheological properties of gluten-free dough and physical characteristics of the bread. *European Food Research and Technology.* 240, 1135-1143.
- [10] Sacchetti, G., Pinnavaia, G., Guidolin, E. and Dalla rosa, M. 2004. Effects of extrusion temperature and feed composition on the functional, physical and sensory properties of chestnut and rice flour-based snack-like products. *Food Research International.* 37, 527-534.
- [11] Demirkesen, I., Mert, B., Sumnu, G. and Sahin, S. 2010a. Rheological properties of gluten-free bread formulations. *Journal of Food Engineering.* 96, 295-303..
- [12] Codină, G.G. and E. Bilan, 2006. Using Inulin in bakery products. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies.*, 12(1): p. 225-230.
- [13] Sahin, S., 2008. Cake batter rheology, in *Food engineering aspects of baking sweet goods., CRC Press.*, p. 99-120.
- [14] Frye, A.M. and C.S. Setser, 1992. Optimizing texture of reduced-calorie yellow layer cakes. *Cereal Chem.*, 69: p. 338-43.
- [15] Turabi, E., G. Sumnu, and S. Sahin, 2008. Rheological properties and quality of rice cakes formulated with different gums and an emulsifier blend. *Food Hydrocolloids.*, 22(2): p. 305-312.
- [16] Sahi, S.S. and J.M. Alava, 2003. Functionality of emulsifiers in sponge cake production. *Journal of the Science of Food and Agriculture.*, 83(14): p. 1419-1429.
- [17] Shrestha, N., S. Vali, and P. Choudhary, 1990. Quality characteristics of cakes prepared from different fats and oil. *Journal of food science and technology.*, 27(6): p. 400-401.
- [18] Lakshminarayan, S.M., V. Rathinam, and L. KrishnaRau, 2006. Effect of maltodextrin and emulsifiers on the viscosity of cake batter and on the quality of cakes. *Journal of the Science of Food and Agriculture.*, 86(5): p. 706-712.

- [39] Molavi, H., J. Keramat, and B. Raisee, 2015. Evaluation of the Cake Quality Made from Acorn-Wheat Flour Blends as a Functional Food. *Journal of Food Biosciences and Technology*, 5(2): p. 53-60.
- [40] Song, K.-W., Y.-S. Kim, and G.-S. 2006. Chang, Rheology of concentrated xanthan gum solutions: Steady shear flow behavior. *Fibers and Polymers*, 7(2): p. 129-138.
- [41] Fathi, B., Alami. M., Kashaninejad. M., Mahoonak. A., 2016. Utilization of Heat - Moisture Treated Proso Millet Flour in Production of Gluten - Free Pound Cake. *Journal of Food Quality*, 39(6): p. 611-619.
- [42] Nelson, A.L., High-fiber ingredients. 2001: Eagan Press.
- [43] Zimeri, J. and J. Kokini, 2003. Rheological properties of inulin-waxy maize starch systems. *Carbohydrate polymers*, 52(1): p. 67-85.
- [44] Rouillé, J., Valle. G., Lefebver. J., Sliwinski. E., Vanvliet. T., 2005. Shear and extensional properties of bread doughs affected by their minor components. *Journal of Cereal Science*, 42(1): p. 45-57.
- [45] Wang, J., C.M. Rosell, and C.B. de Barber, 2002. Effect of the addition of different fibres on wheat dough performance and bread quality. *Food chemistry*, 79(2): p. 221-226.
- [46] Ronda, F., Gomez. M., Caballero. P.A., 2009. Improvement of quality of gluten-free layer cakes. *Revista de Agarquímica y Tecnología de Alimentos*, 15(2): p. 193-202.
- [47] Morris, C. and G. A. Morris .2012. "The effect of inulin and fructo-oligosaccharide supplementation on the textural, rheological and sensory properties of bread and their role in weight management: A review." *Food chemistry*. 133(2): 237-248.
- [48] Moscatto, J. A., Borsato. D., Bona. E., Oliveira. A., Huly. M., 2006. "The optimization of the formulation for a chocolate cake containing inulin and yacon meal. *Section VI International Symposium "Towards a Sustainable Food Chain" Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management", Nantes, France.*
- [30] Chaplin, M.F., 2003. Fibre and water binding. *Proceedings of the Nutrition Society*, 62(01): p. 223-227.
- [31] Sabanis, D., D. Lebesi, and C. Tzia, 2009. Effect of dietary fibre enrichment on selected properties of gluten-free bread. *LWT-Food Science and Technology*, 42(8): p. 1380-1389.,
- [32] Zbikowska, A., Marciniak-Lukasiak. K., Kowalska. M., Onacik-Gur, S., 2017. Multivariate Study of Inulin Addition on the Quality of Sponge Cakes. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*.
- [33] Hager, A. S., Ryan, L. A., Schwab, C., Gänzle, M. G., O'doherty, J. V. and Arendt, E. K. 2011. Influence of the soluble fibres inulin and oat  $\beta$ -glucan on quality of dough and bread. *European Food Research and Technology*. 232, 405-413.
- [34] García-baños, J.L., Villamiel, M., Olano, A.N. and Rada-Mendoza, M. 2004. Study on nonenzymatic browning in cookies, crackers and breakfast cereals by maltulose and furosine determination. *Journal of Cereal Science*. 39, 167-173
- [35] Lee, S., S. Kim, and G.E. Inglett, 2005. Effect of Shortening Replacement with Oatrim on the Physical and Rheological Properties of Cakes. *Cereal chemistry*, 82(2): p. 120-124.
- [36] Gomez, M., Ronda. F., Caballero. P.A. Rosell. C. M., 2007. Functionality of different hydrocolloids on the quality and shelf-life of yellow layer cakes. *Food Hydrocolloids*, 21(2): p. 167-173.
- [37] Gómez, M., Manchon. L., Oliete. B., Caballero. P. A., 2010. Adequacy of wholegrain non-wheat flours for layer cake elaboration. *LWT-Food Science and Technology*, 43(3): p. 507-513.
- [38] Gularte, M.A., la Hera. E., Gomez. M., Rosell. C.M., 2012. Effect of different fibers on batter and gluten-free layer cake properties. *LWT-Food science and technology*, 48(2): p. 209-214.

- bread prepared with chestnut and rice flours. *Food and Bioprocess Technology*. 7. 806-820
- [54] Sabanis, D., Lebesi, D. and Tzia, C. 2009. Effect of dietary fibre enrichment on selected properties of gluten-free bread. *LWT-Food Science and Technology*. 42, 1380-1389.
- [55] Sacchetti, G., Pinnavaia, G., Guidolin, E. and Dalla rosa, M. 2004. Effects of extrusion temperature and feed composition on the functional, physical and sensory properties of chestnut and rice flour-based snack-like products. *Food Research International*. 37, 527-534.
- [56] Vitali, D., Dragojević, I.V. and Šebečić, B. 2009. Effects of incorporation of integral raw materials and dietary fibre on the selected nutritional and functional properties of biscuits. *Food Chemistry*. 114, 1462-1469
- [57] Volpini-rapina, L.F., Sokei, F.R. and Contisilva, A.C. 2012. Sensory profile and preference mapping of orange cakes with addition of prebiotics inulin and oligofructose. *LWT-Food Science and Technology*. 48, 37-42.
- International Journal of Food Science & Technology*. 41(2): 181-188.
- [49] Hager, A. S., Ryan, L. A., Schwab, C., Gänzle, M. G., O'doherty, J. V. and Arendt, E. K. 2011. Influence of the soluble fibres inulin and oat  $\beta$ -glucan on quality of dough and bread. *European Food Research and Technology*. 232, 405-413.
- [50] Hussein, E., Beltagy, E., Gaafar, A.M. 2011. Production and quality evaluation of low calorie cake. *American Journal of Food Technology*. 6:9. 827-834.
- [51] Kaur, N. and A. K. Gupta. 2002. Applications of inulin and oligofructose in health and nutrition. *Journal of biosciences*. 27(7): 703-714.
- [52] Demirkesen, I. 2016. "Formulation of Chestnut Cookies and their Rheological and Quality Characteristics." *Journal of Food Quality* 39(4): 264-273.
- [53] Demirkesen, I., Campanella, O. H., Sumnu, G., Sahin, S. and Hamaker, B.R., 2014. A study on staling characteristics of gluten-free

## Physicochemical and rheological properties of dough from acorn flour and inulin

Mokhtari, Z. <sup>1</sup>, Ziaiiifar, A. M. <sup>2\*</sup>, Aalami, M. <sup>3</sup>, Kashaninejad, M. <sup>4</sup>, Aghajanzadeh, S. <sup>5</sup>

1. M.Sc. student, Dept. of Food Process Engineering, Gorgan University of Agricultural Science and Natural Resources, Gorgan, Iran

2. Associate Prof., Dept. of Food Process Engineering, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran

3. Associate Prof., Dept. of Food Science and Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran

4. Professor, Dept. of Food Process Engineering, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran

5. Ph. D. student, Dept. of Food Process Engineering, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran

(Received: 2017/05/25 Accepted: 2017/07/18)

Acorn and inulin flours could be used in preparation of the gluten free baked products due to their high nutritional value and health benefits. In this study, the acorn flour at five levels (5, 10, 15, 20 and 25 %) and inulin at four levels (0, 5, 10 and 15%) were used in formulation of the rice based cake batter, in order to enrich the final product. Physicochemical properties (moisture content, density and color) and rheological properties of the cake batter were investigated. The obtained results showed that the using upper percentages of the acorn flour and inulin results in the lower lightness and higher redness and yellowness in the color of the samples. A higher moisture content and lower density was shown in the samples containing the higher amount of acorn flour and inulin. The results of the rheological analysis revealed that the samples had the shear thinning (pseudoplastic) behavior. Herschel Bulkley and power law models represented that the effect of inulin and acorn flour, consistency coefficient (k) increased and flow behavior index (n) decreased in the samples.

**Keywords:** Cake batter, Rice flour, Acorn flour, Inulin, Physicochemical properties.

---

\*Corresponding Author E-Mail Address: ziaiiifar@gmail.com