

بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی، آنتی اکسیدانی و حسی کیک روغنی حاوی جوانه گندم و کنجاله کنجد

معصومه مقیمی*

گروه شیمی، واحد گنبد کاووس، دانشگاه آزاد اسلامی، گنبد کاووس، ایران

(تاریخ دریافت: ۹۵/۰۴/۰۸ تاریخ پذیرش: ۹۵/۰۵/۰۳)

چکیده

جوانه گندم و کنجاله کنجد از محصولات جانبی صنعت غذا بوده که با وجود خواص فراسودمند بی شمار، از صنایع تبدیلی بسیار محدودی برخوردار می باشند. از این رو در مطالعه حاضر به منظور افزایش خواص تغذیه ای کیک روغنی، کنجاله کنجد در سه سطح صفر، ۱۵ و ۳۰ درصد به عنوان جایگزین آرد گندم و جوانه گندم در سه سطح صفر، ۵ و ۱۰ درصد به فرمولاسیون افزوده شد و ویژگی های فیزیکوشیمیایی، آنتی اکسیدانی و حسی محصول نهایی در قالب طرح کاملاً تصادفی با آرایش فاکتوریل مورد ارزیابی قرار گرفت ($p \leq 0.05$). نتایج نشان داد که میزان رطوبت نمونه های کیک تولیدی با افزایش مقدار آرد کنجاله کنجد و جوانه گندم، به ترتیب افزایش و کاهش یافت. علاوه بر این با افزایش مقدار این دو ترکیب طبیعی در فرمولاسیون، فعالیت آنتی اکسیدانی محصول نهایی به صورت خطی افزایش یافت، به طوری که نمونه حاوی ۳۰ درصد آرد کنجاله کنجد و ۱۰ درصد جوانه گندم از بیشترین میزان فعالیت آنتی اکسیدانی برخوردار بود. از سوی دیگر بیشترین میزان حجم مخصوص، تخلخل، نرمی بافت (طی بازه زمانی ۲ ساعت و یک هفته پس از پخت) در نمونه حاوی ۱۵ درصد کنجاله کنجد و ۵ درصد جوانه گندم مشاهده شد. همچنین در ارزشیابی حسی نیز داوران چشایی بالاترین امتیاز را به نمونه حاوی ۱۵ درصد کنجاله کنجد و ۵ درصد جوانه گندم اختصاص دادند. در نهایت با توجه به نتایج ارزیابی خصوصیات نمونه های کیک تولیدی می توان گفت که این ترکیبات طبیعی و عملگرا، ضمن بهبود سلامت جامعه، قابلیت اصلاح خصوصیات تکنولوژیکی و حسی محصول نهایی را داشته و بهره وری اقتصادی ایجاد می کنند.

کلید واژگان: فراسودمند، جوانه گندم، کنجاله کنجد، کیک روغنی، آنتی اکسیدان

* مسئول مکاتبات: masomeh.moghimi@yahoo.com

۱- مقدمه

افزایش سطح آگاهی مصرف‌کنندگان از مخاطرات استفاده از افزودنی‌های شیمیایی و ضرورت به‌کارگیری ترکیبات طبیعی فراسودمند در رژیم غذایی، محققان را بر آن داشته است تا پژوهش‌های کاربردی در زمینه تولید محصولاتی عملگرا با خصوصیات حسی مطلوب انجام دهند. مطالعات نشان می‌دهد که جوانه گندم یکی از این ترکیبات فراسودمند می‌باشد که محصول جانبی آسیاب غلطکی است و به‌طور معمول جهت تغذیه حیوان و سایر مصارف غیرانسانی مورد استفاده قرار می‌گیرد. این در حالی می‌باشد که جوانه گندم سرشار از لیزین، ریبوفلاوین، تیامین، ویتامین E و همچنین اسید فولیک، گلوکاتینون، فیتوسترول، مواد معدنی، فیبر رژیمی و فلاونوئیدها می‌باشد [۱] و همین امر پتانسیل استفاده از آن را برای غنی‌سازی مواد غذایی فراهم ساخته است [۲]. علاوه بر این پروتئین جوانه گندم قابل قیاس با پروتئین‌های حیوانی می‌باشد و حتی به‌طور مؤثری برتر از آن‌ها طبقه‌بندی شده است. این ترکیب غنی از ۱۷ آمینواسید، خصوصاً اسیدهای آمینه ضروری نظیر لیزین، متیونین و ترئونین می‌باشد که بسیاری از غلات کمبود این اسیدهای آمینه را دارند. از این‌رو جوانه گندم مکمل مغذی بالقوه‌ای برای محصولات صنایع پخت محسوب می‌گردد [۳]. در همین راستا گومز و همکاران (۲۰۱۱) و سربوآستاوا و همکاران (۲۰۰۶) به بررسی کاربرد جوانه گندم تثبیت شده با حرارت (بخار و استفاده از خشک‌کن غلتکی و بستر سیال) در فرمولاسیون محصولات نانوائی پرداختند. براساس نتایج این محققین مشخص شد که تیمارهای حرارتی مختلف اثر ناچیزی در ترکیب تقریبی جوانه گندم داشتند و حفظ ویتامین E در جوانه بخار داده بیشتر از سایر نمونه‌ها بود. در تمام موارد نیز آنزیم لیپاز کاملاً و آنزیم لیپوکسیژناز ۹۲-۸۰ درصد غیر فعال و گلوکاتینون نابود گردید. این درحالی بود که استفاده از جوانه گندم تثبیت شده با حرارت در سطوح کمتر از ۱۰ درصد نسبت به کاربرد جوانه خام در فرمولاسیون خمیر نان توانایی تولید محصولی قابل قبول به لحاظ بافت، ظاهر و امتیاز پذیرش کلی داشت [۴ و ۵].

احمدزاده قویدل و همکاران (۱۳۹۳) نیز به بررسی تأثیر افزودن جوانه گندم بر خصوصیات کمی و کیفی کیک روغنی پرداختند. این محققین به منظور فرآوری جوانه گندم از فرایند حرارتی خشک و مرطوب استفاده نمودند و اذعان داشتند که استفاده از جوانه گندم بخار داده شده در سطح ۵ درصد سبب نرمی بافت، بهبود حجم و همچنین مقبولیت نمونه تولیدی نزد مصرف‌کننده طی ارزیابی حسی گردید [۶]. همچنین مرتضوی و همکاران (۱۳۷۶) تأثیر افزودن جوانه گندم فرآوری شده به صورت برشته، بخار داده، چربی‌زدایی شده و خام را در سطح ۰، ۵، ۱۰ و ۱۵ درصد وزن آرد، بر کیفیت نان بربری بررسی کردند. نتایج این محققین نشان داد که جوانه بخار داده شده در تمام سطوح و جوانه برشته شده در سطح ۵ و ۱۰ درصد می‌تواند نان قابل رقابت با نمونه شاهد یا حتی بهتر از آن تولید نماید [۲].

همانند جوانه گندم، کنجد و کنجاله آن نیز در دسته ترکیبات فراسودمند طبقه‌بندی می‌شود. کنجد و کنجاله آن حاوی مواد بسیار مفیدی مانند رسوراترول^۱، فلاونوئید^۲، توکوفرول^۳، فیتوسترول^۴، لکتین^۵، اتیل پروتوکاتچوات^۶، سیزیمین^۷، سیزیمولین^۸ و سایر مواد مغذی می‌باشد که می‌توان این ترکیبات را به عنوان مواد عملگرا از آن استخراج کرد و مورد استفاده قرارداد. همین امر موجب شده تا کنجد به عنوان یک ترکیب مغذی و منحصر به فرد شناخته و از آن برای تولید غذای کودکان و سالمندان استفاده شود [۷]. کنجاله کنجد محصول جامد بدست آمده از دانه کنجد است که معمولاً با استفاده از روش پرس سرد، روغن آن حذف شده باشد. این ترکیب تقریباً از ۳۵/۶ درصد پروتئین، ۷/۶ درصد فیبر خام، ۱۱/۸ درصد خاکستر و ۸۳/۲ درصد ماده خشک تشکیل شده است. با توجه به تولید بالای روغن کنجد در سراسر جهان که در مجموع یک میلیون تن در سال تخمین زده می‌شود، تولید کنجاله کنجد بسیار بالا است [۸]. به دلیل وجود مقدار بالای پروتئین در کنجاله کنجد

1. Resveratrol
2. Flavonoid
3. Tocopherol
4. Phytosterol
5. Lectin
6. Ethyl protocatechuate
7. Sesamin
8. Sesamol

از سوی دیگر ذکر این نکته ضروری است که غنی سازی مواد غذایی پرمصرف نظیر محصولات صنایع پخت که در سبد غذایی تمامی افراد جامعه به خصوص کودکان قرار دارد، از اهمیت بالاتری برخوردار می باشد. از این رو هدف از انجام این تحقیق بررسی تأثیر افزودن جوانه گندم و کنجاله کنجد به عنوان ترکیبات فراسودمند بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، آنتی اکسیدانی و حسی کیک روغنی بود.

۲- مواد و روش ها

۲-۱- مواد

آرد گندم با درجه استخراج ۷۸ درصد و ویژگی های شیمیایی شامل رطوبت ۱۳/۱۳ درصد، پروتئین ۱۱/۵۵ درصد، چربی ۱/۱۶ درصد، خاکستر ۰/۸۲ درصد و گلو تن خشک ۹/۳ درصد و جوانه گندم با ۷/۸ درصد رطوبت و ۹/۶ درصد چربی از کارخانه تهران باختر (تهران، ایران) تهیه گردید. کنجاله کنجد نیز با ۴/۳۳ درصد رطوبت، ۳۹/۰۸ درصد پروتئین، ۱۳/۷۶ درصد خاکستر، ۳۲/۲۳ درصد کربوهیدرات، ۱۶/۰۸ درصد چربی از کارگاه روغن کشی روغن سرچشمه (تهران، ایران) خریداری شد. برای این منظور آرد، جوانه گندم و کنجاله کنجد به مقدار مورد نیاز برای تهیه نمونه های کیک به صورت یکجا تهیه و در سردخانه با دمای ۴ درجه ی سانتی گراد نگهداری شد. سایر مواد مورد نیاز در آزمایشات شامل شکر، روغن نباتی مایع، وانیل و بیکینگ پودر از یک فروشگاه عرضه کننده مواد اولیه قنادی خریداری و تخم مرغ تازه نیز یک روز قبل از تولید نمونه مورد نظر تهیه و در یخچال (دمای ۴ درجه ی سانتی گراد) نگهداری شد. شربت اینورت نیز مطابق با دستورالعمل موجود در استاندارد ملی ایران به شماره ۲۵۵۳ تهیه گردید [۱۴].

۲-۲- روش ها

۲-۲-۱- تهیه آرد جوانه گندم

برای این منظور نمونه جوانه گندم به ضخامت ۱ سانتی متر در طبقه ی وسط ظرف بخارپز (Black & Decker مدل HS4000) به طور یکنواخت پخش گردید و به مدت ۱ ساعت در معرض بخار اشباع قرار گرفت. پس از اتمام مدت زمان ذکر شده نمونه در آون و با دمای ۱۲۰ درجه ی سانتی گراد به مدت ۲ ساعت خشک گردید. در ادامه عمل

اسکامیلاسیلوا و همکاران (۲۰۱۱) اثر pH را در امولسیون کنندگی و کف کنندگی کنسانتره پروتئین کنجد مورد ارزیابی قرار دادند. این محققان اذعان داشتند که این کنسانتره از لحاظ ویژگی های عملکردی مشابه و یا حتی بهتر از کنسانتره پروتئین سویا بود و پایداری امولسیون آن در مقایسه با کنسانتره پروتئین سویا بالاتر می باشد. همچنین حداقل ظرفیت کف کنندگی پروتئین کنجد از حداکثر ظرفیت کف کنندگی پروتئین سویا بالاتر بود [۹]. علاوه بر این صادقی زاده دهکردی و همکاران (۱۳۹۵) به بررسی خصوصیات تکنولوژیکی و تصویری کیک اسفنجی حاوی آرد کنجاله کنجد و آناناس و تعیین سطح بهینه این دو ماده مغذی پرداختند و عنوان داشتند که افزایش کنجاله کنجد و آناناس در فرمولاسیون سبب کاهش حجم ویژه و شاخص های رنگی L^* ، b^* ، زاویه ته رنگ و ضریب قهوه ای شدن پوسته شد. این در حالی بود که میزان رطوبت، تخلخل و سفتی بافت افزایش یافت [۱۰].

هم چنین رامادان و همکاران (۲۰۱۱) اثر آنتی اکسیدانی کنجاله کنجد را در روغن های سویا و آفتابگردان بررسی کردند [۱۱]. نتایج این تحقیق نشان داد که فعالیت آنتی اکسیدانی کنجاله کنجد در روغن سویا و آفتابگردان در مقایسه با آنتی اکسیدان های سنتزی مانند BHT^۹ و BHA^{۱۰} قوی تر بود. پلرکاروالو و همکاران (۲۰۱۲) با اضافه کردن کنجاله کنجد به ذرت اکسترو شده، بیان کردند که ارزش تغذیه ای محصول نهایی بهبود می یابد. در واقع کنجاله کنجد باعث افزایش میزان پروتئین، چربی و خاکستر در محصول شد در حالی که میزان کربوهیدرات را کاهش داد [۱۲]. همچنین جایالشمی و همکاران (۲۰۰۵) فعالیت آنتی اکسیدانی کنجاله کنجد را بررسی کردند و اظهار داشتند که عصاره خام کنجاله کنجد به میزان ۲۰۰-۱۰۰ پی پی ام اثر مشابهی با ۲۰۰ پی پی ام آنتی اکسیدان BHT دارد [۱۳]. این یافته ها نشان می دهد که کنجاله کنجد دارای پتانسیل بالایی برای استفاده در صنعت غذا می باشد و می توان از آن به منظور افزایش ارزش تغذیه ای سایر محصولات استفاده نمود.

9. Butylatedhydroxytoluene
10. Butylatedhydroxyanisole

آسیاب کردن نمونه توسط آسیاب آزمایشگاهی انجام شد و نمونه پس از الک کردن با مش ۵۰ جهت تنظیم اندازه ذرات در دمای ۴ درجه‌ی سانتی‌گراد نگهداری گردید [۲].

۲-۲-۲- تهیه خمیر و تولید کیک روغنی

فرمول پایه (شاهد) خمیر کیک حاوی ۱۰۰ درصد آرد گندم، ۲۵ درصد پودر شکر، ۲۵ درصد روغن، ۳۶ درصد تخم‌مرغ، ۱۲ درصد شربت اینورت، ۲ درصد بیکنگ‌پودر، ۰/۲ درصد وانیل و آب به میزان لازم بود [۱۵ و ۱۶]. لازم به ذکر است که در این پژوهش آرد کنجاله کنجد با توجه به محتوای بالای پروتئینی در سطوح صفر، ۱۵ و ۳۰ درصد جایگزین آرد گندم موجود در فرمولاسیون شد و آرد جوانه گندم نیز در سطوح صفر، ۵ و ۱۰ درصد (بر اساس وزن آرد گندم) به خمیر کیک روغنی اضافه گردید.

جهت تهیه کیک، مواد اولیه پس از توزین طبق روش کرم کردن، مخلوط شدند. سپس خمیر آماده شده با وزن‌های مساوی (۵۵ گرم) در قالب‌هایی چدنی مخصوص تهیه کیک روغنی قرار گرفت و در فر آزمایشگاهی گردان با هوای داغ در دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۸ دقیقه پخته شد. در نهایت هریک از نمونه‌ها پس از سرد شدن، در کیسه‌های از جنس پلی‌اتیلنی به منظور ارزیابی خصوصیات نهایی در محیط آزمایشگاه نگهداری شدند [۱۶].

۲-۲-۳- آزمون‌های ارزیابی خصوصیات کیک روغنی

فرا سودمند

۲-۲-۳-۱- رطوبت

جهت انجام این آزمایش از استاندارد AACC (۲۰۰۰) شماره ۱۶-۴۴ و روش آون‌گذاری استفاده گردید [۱۷].

۲-۲-۳-۲- حجم مخصوص

برای اندازه‌گیری حجم مخصوص نمونه‌های کیک از روش جایگزینی حجم با دانه کلزا مطابق با استاندارد AACC (۲۰۰۰) شماره ۱۰-۷۲ و تقسیم حجم به وزن استفاده گردید [۱۷].

۲-۲-۳-۳- تخلخل

بدین منظور به وسیله چاقوی اره‌ای برشی از برش عرضی کیک تهیه و عکس آن به وسیله اسکنر گرفته شد. تخلخل با استفاده از نرم‌افزار ImageJ و محاسبه نسبت نقاط روشن به نقاط تیره به عنوان شاخص از میزان تخلخل اندازه‌گیری شد [۱۸].

۲-۲-۴- سفتی بافت

ارزیابی بافت کیک در فاصله زمانی یک و هفت روز پس از پخت، با استفاده از دستگاه بافت‌سنج براساس روش روند و همکاران (۲۰۰۵) انجام گرفت [۱۹]. حداکثر نیروی مورد نیاز برای نفوذ یک پروب استوانه‌ای با انتهای صاف (۲ سانتی‌متر قطر در ۲/۳ سانتی‌متر ارتفاع) با سرعت ۳۰ میلی‌متر در دقیقه از مرکز کیک پس از حذف قله آن و نقطه هدف ۲۵ میلی‌متر درون بافت نمونه، به عنوان میزان سفتی گزارش گردید.

۲-۲-۳-۵- ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی به وسیله دی فنیل-

پیکریل هیدرازیل (DPPH[•])

ابتدا نمونه‌های کیک تولیدی به مدت ۲۴ ساعت در داخل خشک‌کن انجمادی (Beta 1-8LD Plus، ساخت کشور آلمان) قرار گرفت. سپس اندازه ذرات کیک توسط آسیاب (Black And Darker، ساخت کشور ژاپن) کوچک و یکنواخت گردید. در ادامه به منظور استخراج ترکیبات آنتی-اکسیدانی ۱۰ گرم کیک آسیاب شده که اندازه ذرات آن در حدود ۵۰۰ میکرون بود، با ۱۰۰ میلی‌لیتر اتانول بر روی همزن مغناطیسی با سرعت مخلوط شدن ۱۰۰ دور در دقیقه در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد و به مدت ۲۴ ساعت قرار گرفت و در انتها با صافی واتمن صاف گردید. سپس محلول عبور نموده از صافی جهت حذف اتانول به خشک‌کن انجمادی انتقال یافت و در نهایت عصاره خشک شده در دمای ۲۰- درجه سانتی‌گراد نگهداری گردید [۲۰]. در ادامه فعالیت آنتی اکسیدانی نمونه‌ها توسط وون‌گادو و همکاران (۱۹۹۷) ارزیابی شد [۲۱]. برای این منظور از معرف ۲ و ۲-دی فنیل پیکریل هیدرازیل و عصاره متانولی استفاده گردید و میزان جذب نمونه‌ها پس از نگهداری به مدت ۲ ساعت در تاریکی، توسط اسپکتروفتومتر (مدل LKB اسپکت، ساخت کشور انگلستان) در طول موج ۵۱۷ نانومتر قرائت شد. در ادامه برای رسم منحنی استاندارد از محلول ترولکس با غلظت ۱۰۰-۱۰۰۰ میکرومول استفاده گردید. ابتدا درصد فعالیت خشتی‌سازی رادیکالی برای هر نمونه به دست آمد و سپس فعالیت آنتی اکسیدانی نمونه‌ها با استفاده از منحنی استاندارد برحسب میکرومول ترولکس بر گرم وزن خشک ($\mu\text{mol/g}$) محاسبه شد.

۲-۲-۳-۶- خصوصیات حسی

آزمون حسی با استفاده از روش پیشنهادی رجب‌زاده (۱۹۹۱) انجام شد [۲۲]. بدین منظور ۲۰ داور حسی خانم و آقا در

حاوی ۳۰ درصد از این ترکیب بیشترین میزان رطوبت را به خود اختصاص دادند. این در حالی بود که میزان رطوبت نمونه‌های کیک تولیدی با افزایش میزان جوانه گندم کاهش یافت.

نگهداری رطوبت در طی فرآیند پخت هبستگی بالایی با قابلیت نگهداری آب توسط ترکیبات موجود در فرمولاسیون دارد. به‌طوری که وجود ترکیباتی با گروه‌های هیدروکسیل آزاد و همچنین پروتئین‌های محلول در آب، بیش‌ترین نقش را در جذب و نگهداری آب در سیستم‌های مدل غذایی دارند [۱۶]. از این‌رو همان‌گونه که در قبل نیز اشاره گردید کنجاله کنجد به دلیل دارا بودن مقادیر بالای فیبر و پروتئین و در نتیجه داشتن گروه‌های هیدروکسیل آزاد در ساختار خود و توانایی در پیوند با مولکول‌های آب موجود در فرمولاسیون، قادر است میزان رطوبت محصول نهایی را افزایش دهد. در همین راستا مک‌کارتی و همکاران (۲۰۰۵) در پژوهشی بیان نمودند که موادی که طبیعت آبدوست دارند، قابلیت برهمکنش با آب را داشته و سبب کاهش انتشار و پایداری حضور آن در سیستم در حین فرآیند پخت می‌شوند که همین امر در افزایش میزان رطوبت محصول نهایی در حین فرآیند پخت و پس از آن مؤثر خواهد بود [۲۴]. این در حالی بود که جوانه گندم به دلیل ایجاد اختلال در شبکه پروتئینی از میزان قابلیت شبکه در نگهداری رطوبت کاست که با نتایج مرتضوی و همکاران (۱۳۷۶) که به مطالعه تأثیر افزودن جوانه گندم به نان پرداختند، مطابقت داشت [۲]. ذکر این نکته ضروری است که نمونه‌های کیک حاوی ۳۰ درصد آرد کنجاله کنجد با وجود مقادیر بالای رطوبت، به دلیل خارج بودن از محدوده استاندارد (۲۰-۱۵ درصد) از قابلیت تولید صنعتی برخوردار نخواهند بود [۱۴].

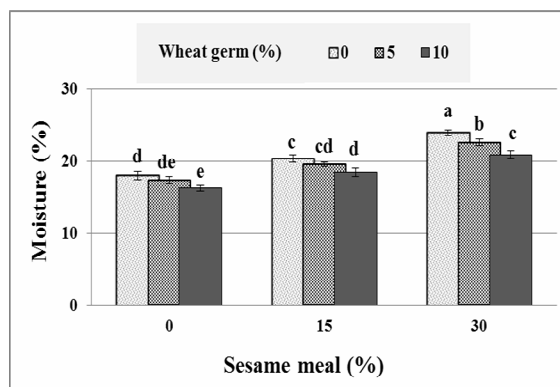


Fig 1 Effect of different levels of sesame meal and wheat germ on moisture content of cupcake (Means with different letters differ significantly in $p < 0.05$)

محدوده سنی ۳۵-۲۵ سال انتخاب گردیدند و کلیه جزئیات آزمایش به آن‌ها توضیح داده شد. برای انتخاب دقیق‌ترین داوران از میان این ۲۰ داور از آزمون مثلثی استفاده شد. مطابق روش گاسولا و سینگ (۱۹۸۴) در آزمون مثلثی سه نمونه که ۲ عدد آن دارای فرمول یکسانی هستند در اختیار داوران قرار گرفت و داورانی که توانستند تشابه و تفاوت این سه نمونه را به خوبی تشخیص دهند مناسب‌ترین داوران بودند. بدین ترتیب ۱۰ دور نهایی انتخاب شدند و فرم مربوطه در اختیار آن‌ها قرار گرفت [۲۳]. سپس خصوصیات حسی کیک از نظر فرم و شکل، خصوصیات سطح بالایی، پوکی و تخلخل، سفتی و نرمی بافت، قابلیت جویدن و بو، طعم و مزه که به ترتیب دارای ضریب رتبه ۴، ۲، ۲، ۳ و ۳ بودند، مورد ارزیابی قرار گرفتند. ضریب ارزیابی صفات از بسیار بد (۱) تا بسیار خوب (۵) بود. با داشتن این معلومات، پذیرش کلی با استفاده از رابطه زیر که P ، G و Q به ترتیب عبارت بودند از ضریب رتبه صفات، ضریب ارزیابی صفات و پذیرش کلی، محاسبه گردید.

$$Q = \frac{\sum (P \times G)}{\sum P}$$

۲-۲-۴ تجزیه و تحلیل آماری

نتایج بدست آمده از این پژوهش با استفاده از نرم‌افزار Mstat-c نسخه ۱/۴۲ مورد ارزیابی قرار گرفت. بدین منظور از یک طرح کاملاً تصادفی با آرایش فاکتوریل دو عامله که عامل اول سطوح جایگزینی آرد گندم با آرد کنجاله کنجد و عامل دوم میزان افزودن آرد جوانه گندم بود، استفاده گردید. هریک از نمونه‌های کیک در سه تکرار تهیه و آزمون‌های مربوطه در مورد آن‌ها انجام شد. میانگین‌ها با استفاده از آزمون دانکن در سطح معنی‌داری ۰/۹۵ درصد ($P < 0.05$) مورد مقایسه قرار گرفتند. در انتها برای رسم نمودارها از نرم‌افزار Excel استفاده شد.

۳- نتایج و بحث

۳-۱- رطوبت

نتایج ارزیابی میزان رطوبت کیک در اثر جایگزینی آرد گندم با سطوح متفاوت کنجاله کنجد و افزودن جوانه گندم در شکل ۱ آورده شده است. همان‌گونه که ملاحظه می‌گردد، افزایش مقدار آرد کنجاله کنجد در فرمولاسیون کیک سبب افزایش میزان رطوبت محصول نهایی شد به‌طوری که نمونه‌های کیک

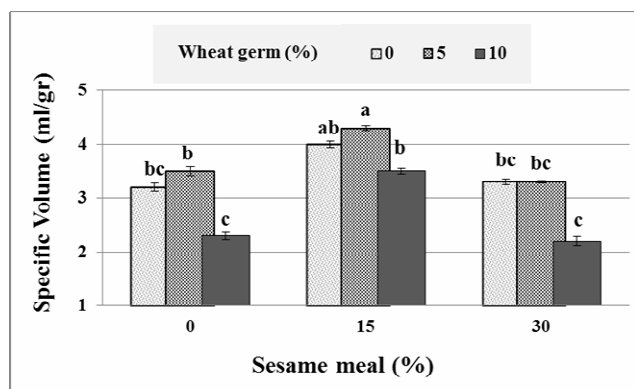


Fig 2 Effect of different levels of sesame meal and wheat germ on specific volume of cupcake (Means with different letters differ significantly in $p < 0.05$)

۳-۳- تخلخل

در شکل ۳ تصاویر بافت داخلی و دودویی تهیه شده دو نمونه یک نشان داده شده است. همچنین در شکل ۴ نتایج ارزیابی تأثیر جایگزینی آرد گندم با کنجاله کنجد و افزودن جوانه گندم بر میزان تخلخل بافت یک روغنی آورده شده است. همان گونه که ملاحظه می گردد، میزان تخلخل تا سطح ۱۵ درصد از کنجاله کنجد افزایش یافت این در حالی بود که جایگزینی این ترکیب در سطوح بالاتر از مقدار تخلخل کاست. صادقی زاده دهکردی و همکاران (۱۳۹۵) نیز نتایج مشابهی در خصوص افزودن کنجاله کنجد به فرمولاسیون کیک اسفنجی گزارش نمودند. این محققان عنوان داشتند که در سطوح بالای این ترکیب به دلیل کاهش میزان ویسکوزیته خمیر و قابلیت نگهداری و پخش سلول های گازی و انبساط آن در طی فرآیند پخت، میزان تخلخل کاهش یافت [۱۰]. از سوی دیگر افزودن جوانه گندم نیز مشابه حجم مخصوص تنها تا سطح ۵ درصد سبب بهبود میزان تخلخل گردید.

به طور کلی میزان تخلخل مغز بافت محصولات صنایع پخت تحت تأثیر تعداد حفرات موجود در مغز بافت و همچنین نحوه توزیع و پخش این حفرات می باشد، که هرچه تعداد حفرات و سلول های گازی بیشتر بوده و توزیع و پخش آنها یکنواخت تر باشد، میزان تخلخل محصول نهایی نیز بیشتر خواهد شد [۱۶]. به نظر می رسد جوانه گندم در سطوح بالا به دلیل تضعیف نمودن شبکه گلوتن، از میزان قابلیت نگهداری حباب های هوا، پخش متناسب سلول های هوا و توسعه آن طی فرآیند پخت کاست که با نتایج احمدزاده قویدل و همکاران (۱۳۹۳) مطابقت داشت. این محققین با بررسی تصاویر تهیه

۲-۳- حجم مخصوص

نتایج ارزیابی میزان حجم مخصوص کیک در اثر جایگزینی آرد گندم با سطوح متفاوت کنجاله کنجد و افزودن جوانه گندم در شکل ۲ آورده شده است. بررسی ها نتایج نشان می دهد که با افزایش سطح جایگزینی آرد گندم با کنجاله کنجد تا سطح ۱۵ درصد، میزان حجم مخصوص نمونه های تولیدی افزایش یافت. این در حالی بود که با افزایش میزان جایگزینی از ۱۵ تا ۳۰ درصد از مقدار این پارامتر کاسته شد. از سوی دیگر با افزودن جوانه گندم نیز ابتدا روند صعودی و سپس تا سطح ۱۰ درصد روند نزولی مشاهده گردید به طوری که نمونه حاوی ۱۵ درصد آرد کنجاله کنجد و ۵ درصد جوانه گندم از بیشترین میزان حجم مخصوص در بین نمونه های تولیدی برخوردار بود.

در همین راستا می توان گفت که افزودن کنجاله کنجد تا سطح ۱۵ درصد به دلیل محتوای بالای پروتئین قابلیت تقلید خواص شبکه گلوتن را تا حدودی خواهد داشت. از این رو سبب بهبود بافت از طریق حفظ و نگهداری هرچه بیشتر حباب های هوای ورودی به خمیر کیک در طی فرآیند هم زدن و همچنین افزایش ضخامت دیواره این حباب ها (حباب های هوای ورودی) و جلوگیری از پاره شدن آنها بر اثر انبساط، در طی پخت شد که در نهایت این امر منجر به افزایش میزان حجم محصول نهایی گردید [۲۳]. این در حالی بود که در سطوح بالاتر (۳۰ درصد) با جذب مقادیر بالایی از آب و ایجاد خمیری متراکم و سنگین از انبساط سلول های گازی و افزایش حجم ممانعت به وجود آمد. علاوه بر این در مطالعات متعددی عنوان گردیده که جوانه گندم در سطوح بالاتر از ۵ درصد سبب کاهش میزان حجم مخصوص نمونه های مورد مطالعه گردید [۴ و ۶]. در همین راستا احمدزاده قویدل و همکاران (۱۳۹۳) با بررسی تأثیر افزودن جوانه گندم فرآوری شده با بخار حرارت خشک و کاهش میزان حجم مخصوص نمونه های تولیدی در سطوح بالای این افزودنی فراسودمند عنوان داشتند که این امر به دلیل اثر تخریبی جوانه گندم بر شبکه گلوتن که وظیفه اصلی در حفظ و نگهداری حباب های هوا را دارد، می باشد [۶ و ۱۶].

آورده شده است. بررسی نتایج نشان می‌دهد که جایگزینی آرد گندم با کنجاله گندم تا سطح ۱۵ درصد سبب افزایش نرمی بافت گردید که این امر به دلیل حفظ بافت نرم و مطلوب دارای خلل و فرج مناسب بود. این در حالی است که با افزایش میزان جایگزینی تا سطح ۳۰ درصد از میزان نرمی بافت طی بازه زمانی دو ساعت پس از پخت کاسته شد. از سوی دیگر نتایج تأثیر جوانه گندم نیز گواهی بر این امر بود که سطح ۵ درصد از این افزودنی قابلیت کاهش میزان سفتی بافت را داشت. همچنین بررسی بافت طی بازه زمانی یک هفته پس از پخت نشان داد که دو نمونه حاوی ۱۵ درصد کنجاله گندم و صفر و ۵ درصد جوانه گندم دارای کمترین میزان سفتی بافت بودند ($p \leq 0.05$).

در زمینه بهبود بافت با استفاده از کنجاله گندم می‌توان گفت که حضور ترکیبات پروتئینی در این ترکیب سبب استحکام شبکه گلوتهی گردید. در واقع حضور ترکیبات پروتئینی در فرمولاسیون محصولات آردبر با جذب آب می‌تواند از اتلاف رطوبت در طی پخت و پس از آن که یکی از عوامل بیاتی و سفتی است، جلوگیری به عمل آورند. همچنین ترکیبات پروتئینی به دلیل توانایی در واکنش با مولکول‌های نشاسته، فرآیند رتروگراداسیون را در محصول نهایی به تعویق می‌اندازند و از بیاتی زودهنگام جلوگیری به عمل می‌آورند [۲۵]. در همین راستا بذرافشان و همکاران (۲۰۱۵) با بررسی تأثیر افزودن ایزوله پروتئین سویا به عنوان جایگزین چربی در نمونه‌های کیک عنوان نمودند که پروتئین سویا با کمک به استحکام شبکه گلوتهن و افزایش پتانسیل نگهداری رطوبت، سبب کاهش میزان سفتی محصول نهایی گردید [۲۸]. این در حالی بود که در سطوح بالاتر، تراکم و فشردگی بافت مشاهده گردید که با توجه به نتایج ارزیابی تخلخل و حجم مخصوص دور از انتظار نبود.

علاوه بر این بایانو و همکاران (۲۰۰۹) در پژوهش خود در زمینه افزودن جوانه گندم به فرمولاسیون نان اذعان داشتند که سفت شدن بافت محصولات صنایع پخت حاوی سطوح بالای جوانه گندم به دلیل تراکم گلوتهن مشتق شده از باندهای اتصال عرضی قوی بود [۲۹]. همچنین کسکین و همکاران (۲۰۰۴) دلیل افزایش سفتی بافت این دسته از محصولات حاوی جوانه گندم را افزایش نسبت بین حجم جامد و حجم خلل و فرج دانستند [۳۰].

شده از بافت داخلی کیک روغنی طی آزمون پردازش تصویر دریافتند که تعداد حفرات و پخش یکنواخت این سلول‌های گازی درون شبکه مستحکم گلوتهن با افزایش میزان جوانه گندم کاهش یافت [۶]. همچنین شایان ذکر است که یکی دیگر از عوامل مؤثر در تشکیل کف در سیستم خمیر طی فرایند هم‌زدن، پروتئین‌های محلول در آب هستند. پروتئین‌ها از طرفی به عنوان عامل فعال سطحی، کشش سطحی بین مایع و هوا را کاهش می‌دهند و از سوی دیگر در اثر ایجاد فیلم چسبنده در سطح میانی سبب پایداری حباب می‌شوند [۲۶]. از این رو کنجاله گندم به دلیل داشتن محتوای پروتئینی بالا سبب بهبود میزان تخلخل گردید.

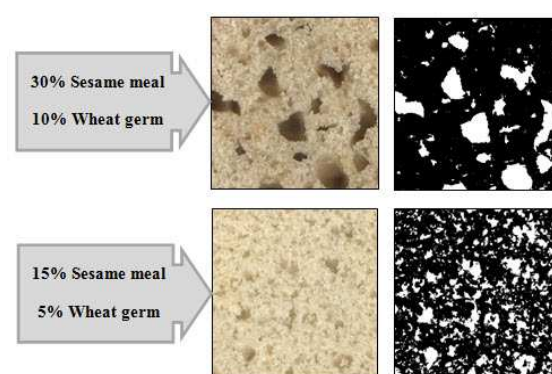


Fig 3 Crumb and binary images of cupcake

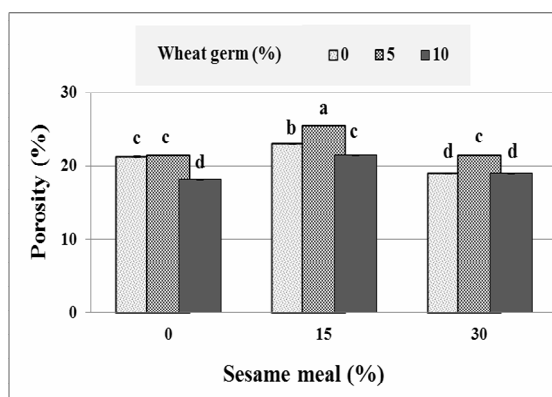


Fig 4 Effect of different levels of sesame meal and wheat germ on porosity of cupcake (Means with different letters differ significantly in $p < 0.05$)

۳-۴- سفتی بافت

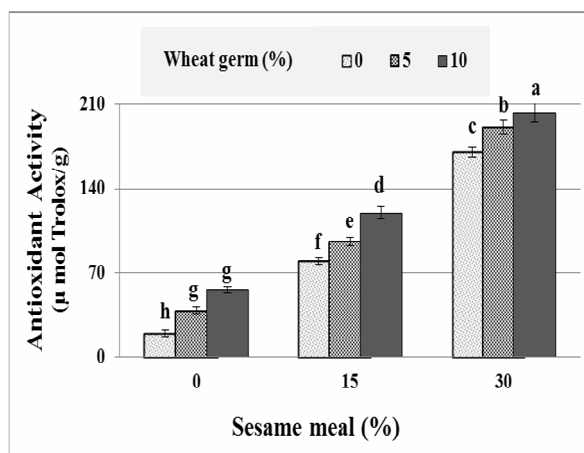
نتایج ارزیابی میزان حجم مخصوص کیک در اثر جایگزینی آرد گندم با سطوح متفاوت کنجاله گندم و افزودن جوانه گندم طی بازه زمانی دو ساعت و یک هفته پس از پخت در جدول ۱

Table 1. Effect of different levels of sesame meal and wheat germ on firmness of cupcake during 2hr and 1 week after baking

Sesame meal (%)	Wheat germ (%)	Firmness (N)	
		2hr	One week
0	0	8.34±0.33 ^c	17.11±0.81 ^d
	5	8.00±0.02 ^c	17.07±0.52 ^d
	10	11.36±0.12 ^{ab}	20.12±0.19 ^b
15	0	7.11±0.23 ^d	15.35±0.16 ^e
	5	6.22±0.22 ^e	15.00±0.62 ^e
	10	9.36±0.24 ^{bc}	18.42±0.13 ^c
30	0	10.35±0.01 ^b	19.03±0.55 ^c
	5	9.36±0.13 ^{bc}	18.78±0.60 ^c
	10	12.01±0.34 ^a	23.23±0.43 ^a

(Means in each column with different letters differ significantly in $p < 0.05$)

اکسیدانی محصول نهایی افزایش یابد که نتایج گویای این امر بود.

**Fig 5** Effect of different levels of sesame meal and wheat germ on antioxidant activity of cupcake(Means with different letters differ significantly in $p < 0.05$)

۳-۶- پذیرش کلی در ارزیابی خصوصیات

حسی

در شکل ۶ نتایج ارزیابی تأثیر جایگزینی آرد گندم با کنجاله کنجد و افزودن جوانه گندم بر میزان پذیرش کلی کیک روغنی که مجموع امتیاز سایر خصوصیات حسی کیک نظیر فرم و شکل، خصوصیات سطح بالایی، پوکی و تخلخل، سفتی و نرمی بافت، قابلیت جویدن و بو، طعم و مزه بود، آورده شده است. نتایج نشان داد که نمونه حاوی ۱۵ درصد آرد کنجاله

۳-۵- فعالیت آنتی اکسیدانی

نتایج ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی کیک در اثر جایگزینی آرد گندم با سطوح متفاوت کنجاله کنجد و افزودن جوانه گندم در شکل ۵ آورده شده است. همان گونه که ملاحظه می گردد، افزایش مقدار آرد کنجاله کنجد و جوانه گندم در فرمولاسیون کیک سبب افزایش میزان فعالیت آنتی اکسیدانی محصول نهایی شد به طوری که نمونه کیک حاوی ۳۰ درصد آرد کنجاله کنجد و ۱۰ درصد جوانه گندم بیشترین میزان فعالیت آنتی اکسیدانی را به خود اختصاص داد. در خصوص فعالیت آنتی اکسیدانی کنجاله کنجد گزارشات متعددی وجود دارد. در این راستا رامادان و همکاران (۲۰۱۱) اثر آنتی اکسیدانی کنجاله کنجد را در روغن های سویا و آفتابگردان بررسی نمودند [۱۱]. نتایج این محققان نشان داد که فعالیت آنتی اکسیدانی کنجاله کنجد در روغن سویا و آفتابگردان در مقایسه با آنتی اکسیدان های سنتزی مانند BHT و BHA قوی تر بود. همچنین جایالشمی و همکاران (۲۰۰۵) نیز با بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی کنجاله کنجد، اذعان داشتند که عصاره خام کنجاله کنجد به میزان ۲۰۰-۱۰۰ پی پی ام اثر مشابهی با ۲۰۰ پی پی ام آنتی اکسیدان BHT دارد [۱۳].

از سوی دیگر در ارتباط با فعالیت آنتی اکسیدانی جوانه گندم، شریپالکر و همکاران (۱۹۷۷) بیان داشتند که جوانه گندم و روغن استخراج شده از آن سرشار از آنتی اکسیدان توکوفرول می باشد [۳۱]. لذا دور از انتظار نبود که در پژوهش حاضر با افزودن این ترکیب در فرمولاسیون کیک روغنی فعالیت آنتی-

نمونه حاوی ۱۵ درصد کنجاله کنجد و ۵ درصد جوانه گندم را می‌توان به تئوری بالا نسبت داد.

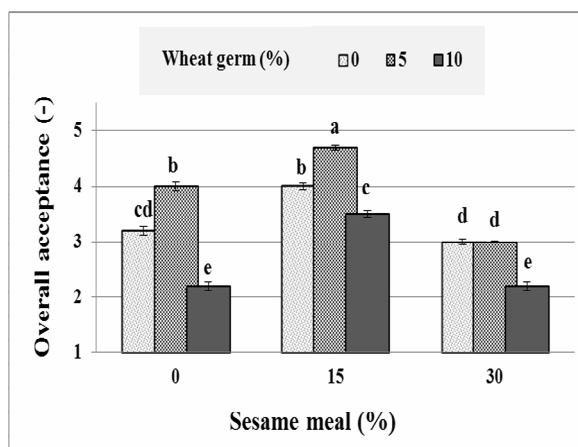


Fig 6 Effect of different levels of sesame meal and wheat germ on overall acceptance of cupcake in sensory evaluation (Means with different letters differ significantly in $p < 0.05$)

۴- نتیجه‌گیری

تولید مواد غذایی فراسودمند به‌خصوص ترکیباتی که نقش عمده در سبب غذایی افراد جامعه دارند نظیر محصولات صنایع پخت، نیازمند انجام مطالعات گسترده می‌باشد تا ضمن انتقال ترکیبات تغذیه‌ای هدف، خصوصیات تکنولوژیکی و حسی نیز حفظ گردد. از این‌رو در مطالعه حاضر با افزودن کنجاله کنجد و جوانه گندم که هر دو در دسته ضایعات صنعت غذا قرار می‌گیرند، به فرمولاسیون کیک روغنی مشاهده گردید که تراکم و نرمی بافت، میزان خلخل و فرج و پذیرش حسی به‌ترتیب در سطح ۱۵ و ۵ درصد از این دو افزودنی بهبود یافت. این در حالی بود که بیشترین میزان فعالیت ضدرادیکالی به دلیل حضور ترکیبات آنتی‌اکسیدانی در فرمولاسیون حاوی بالاترین سطح کنجاله کنجد و جوانه گندم مشاهده گردید. لذا می‌توان با انتخاب سطح مناسب از این ترکیبات، ضمن حفظ و حتی بهبود خصوصیات تکنولوژیکی و حسی، ارزش تغذیه‌ای محصول نهایی را با ایجاد ارزش افزوده و بهره‌وری اقتصادی ارتقاء بخشید.

کنجد و ۵ درصد جوانه گندم از بیشترین امتیاز فرم و شکل، قابلیت جویدن و سفتی و نرمی بافت برخوردار بود. این امر بدان علت است که نمونه فوق الذکر از بافت اسفنجی و متخلخل نسبت به سایر نمونه‌ها برخوردار بود. از سوی دیگر طی ارزیابی بافت نیز مشخص گردید که این نمونه از بافت نرم و مطلوبی برخوردار بود که ارزیابان حسی نیز این موضوع را تصدیق نمودند.

هم‌چنین مشاهده گردید که بیشترین امتیاز حسی خصوصیات سطح بالایی به نمونه حاوی ۱۵ درصد آرد کنجاله کنجد و ۵ درصد جوانه گندم اختصاص یافت. به نظر می‌رسد علت کسب امتیاز بالاتر این نمونه توانایی بالایی کنجاله کنجد در حفظ رطوبت و خروج یکنواخت‌تر آن از بافت محصول در طی فرآیند پخت باشد که به موجب آن و با انتقال آهسته و پیوسته‌تر رطوبت از مغز به پوسته، سطحی صاف و با کمترین میزان چروکیدگی برای محصولی نهایی تولید شده که این سطح صاف و هموار در انعکاس نور و افزایش درخشندگی اثرگذار بوده است. در همین راستا پورلیس و سالوادوری (۲۰۰۹) بیان نمودند، تغییرات سطح بافت به احتمال زیاد مسئول روشنایی سطح محصولات صنایع پخت بوده و سطوح منظم و صاف توانایی انعکاس بیشتر روشنایی نسبت به سطح چین‌دار را دارد [۳۲]. نتایج بذرافشان و همکاران (۲۰۱۵) گواهی بر این امر می‌باشد [۲۸]. البته باید گفت که در همه موارد افزایش رطوبت، منجر به ایجاد سطحی صاف نخواهد شد (نظیر آنچه که در سطوح بالای افزودنی‌های این تحقیق رخ داده است)، زیرا چنانچه رطوبت بیش از حد انتظار یک محصول باشد خود منجر به ایجاد محصولی خمیری، چسبنده و نافرمان می‌شود که این امر سبب ایجاد سطحی ناهموار در محصول نهایی می‌گردد [۱۶].

همچنین محققان بر این اعتقادند که بافت‌های نرم و یکنواخت نسبت به بافت‌های خشن و زبر به دلیل خصوصیات دهانی مطلوب، از مقبولیت بالاتری نزد مصرف‌کننده برخوردارند. این امر تا حدی تأثیرگذار است که داوران چشایی به این نمونه‌ها امتیاز طعم و مزه بیشتری نیز اختصاص می‌دهند. به‌طور مثال در بافت‌هایی با سختی مختلف، درک متفاوتی از میزان شدت شیرینی گزارش شده است. بلند و همکاران (۲۰۰۴) علت این رخداد را برهمکنش‌های متفاوت بین مواد طعم‌زا و ساختار بافت بیان نمودند [۳۲]. از این‌رو کسب امتیاز بالاتر حسی در

۵- منابع

- Pineapple and defineding Optimal Level of these Nunritional Material. *Journal of Food Science and Technology*, In press [in Persian].
- [11] Ramadan, M.F., Mohdaly, A.A., Smetanska, I., Sarhan, M.A., and Mahmoud, A. 2011. Antioxidant potential of sesame (*Sesamum indicum*) cake extract in stabilization of sunflower and soybean oils. *Industrial Crops and Products*, 34: 952-959.
- [12] Piler Carvalho, C.W., Nascimento, E.M., Takeiti, C.Y., Freitas, D.D., and Ascheri, J.L. 2012. Use of sesame oil cake (*Sesamum indicum* L.) on corn expanded extrudates. *Food Research International*, 45: 434-443.
- [13] Jayalekshmy, A., Suja, K.P., and Arumugha, C. 2005. Antioxidant activity of sesame cake extract. *Food Chemistry*, 91: 213-219.
- [14] Institute of standards and Industrial Research of Iran, ISIRI NUMBER 2553, Cake-Specification and test methods [in Persian].
- [15] Turabi, E., Sumnu, G., and Sahin, S. 2008. Rheological properties and quality of rice cakes formulated with different gums and an emulsifier blend. *Food Hydrocolloids*, 22: 305-312.
- [16] Naghipour, F., Karimi, M., HabibiNajafi, M.B., HadadKhodaparast, M.H., Sheikholeslami, Z., Ghiafeh Davoodi, M., and Sahraiyani, B. 2013. Investigation on production of gluten free cake utilizing sorghum flour, guar and xanthan gums. *Journal of Food Science and Technology*, 41(10): 127-139 [in Persian].
- [17] AACC. 2000. Approved Methods of the American Association of Cereal Chemists, 10th Ed., Vol. 2. *American Association of Cereal Chemists*, St. Paul, MN.
- [18] Haralick, R. M., K. Shanmugam., and Dinstein, I. 1973. Textural features for imageclassification. *IEEE Transactions of ASAE*, 45(6): 1995-2005.
- [19] Ronda, F., Gomes, M., Blanco, C.A., and Caballero, P.A. 2005. Effects of polyols and nondigestible oligosaccharides on the quality of sugar free sponge cakes. *Journal of Food Chemistry*, 90: 549-55.
- [20] Pag, A.I., Radu, D.G., Drăgănescu, D., Popa, M.I., and Sîrghie, C. 2014. Flaxseed
- [1] Zhu, K., and Zhou, H. 2005. Purification and characterization of a novel glycoprotein from wheat germ water-soluble extracts. *Process Biochemistry*, 40: 1469-1474.
- [2] Mortazavi, A., Karimi, M., and Rahimi, S. 1997. Stabilization of wheat germ properties and evaluation the addition of wheat germ on bread quality. *Final report of Agricultural Engineering Research Institute*, No 84 [in Persian].
- [3] Yiqiang, G., Aidong, S., and Tongyi, C. 1999. The nutrition value and application deliberation of wheat germ. *China Science & Technology of Food Industry*, 1: 52-53.
- [4] Gomez, M., Gonzalez, J., and Oliete, B. 2012. Effect of Extruded Wheat Germ on Dough Rheology and Bread Quality. *Food Bioprocess Technology*, 5(6): 2409-2418.
- [5] Srivastava, A.K., Sudha, M.L., Baskaran, V., and Leelavathi, K. 2006. Studies on heat stabilized wheat germ and its influence on rheological characteristics of dough. *Journal of European Food Research Technology*, 224: 365-372.
- [6] Ahmadzadeh Ghavidel, R., Ghiafeh Davoodi, M., Karimi, M., and Dehghanmanshad, M. 2014. The effect of addition of processed wheat germ on the quantity and quality of oil cake. *Journal of Food Science and Technology*, 6(3): 59-65 [in Persian].
- [7] Peschel, W., Dieckmann, W., Sonnenschein, M., and Plescher, A. 2007. High antioxidant potential of pressing residues from evening primrose in comparison to other oilseed cakes and plant antioxidants. *Industrial Crops and Products*, 25: 44-54.
- [8] FAO. 2011. Faostat. Food and Agricultural Organization of the United States (<http://www.fao.org>).
- [9] Escamilla-Silva, E.M., Cano-Medina, A., Jiménez-Islas, H., Dendooven, L., Herrera, R.P., and González-Alatorre, G. 2011. Emulsifying and foaming capacity and emulsion and foam stability of sesame protein concentrates. *Food Research International*, 44: 684-692.
- [10] Sadeghzadeh Dehkordi, A., Najaf Abadi, M.F., and Abbasi, H. 2016. Evaluation of Technological and Visual Properties of Spong Cake Containing Sesame and

- [27] Sudha, M.L., Srivastava, A.K., Vetrmani, R., and Leelavathi, K. 2007. Fat replacement in soft dough biscuits: Its implications on dough rheology and biscuit quality. *Journal of Food Engineering*, 80: 922-930.
- [28] Bazrafshan, M., Shafafizenoozian, M., and Moghimi, M. 2015. Effect of Soy protein isolate, Guar gum and Ocimum basilicum seed powder as replacers of fat on Porosity, Color and Texture of Muffin cake. *Bull. Env. Pharmacol. Life Sci*, 4(4): 23-29.
- [29] Baiano, A., Romaniello, R., Lamacchia, C., and La Notte, E. 2009. Physical and mechanical properties of bread loaves produced by incorporation of two types of toasted durum wheat flour. *Journal of Food Engineering*, 95: 199-207.
- [30] Keskin, S.O., Sumnu, G., and Sahin, S. 2004. Bread baking in halogen lamp microwave combination oven. *Food Research International*, 37: 489-495.
- [31] Shurpalekar SR, Haridas Rao P: Wheat germ. In Chichester CO, Mrak EM, Stewart GF (eds): "Advances in Food Research." New York: Academic Press, pp 188-236, 1977.
- [32] Purlis, E., and Salvadori, V. 2009. Modelling the browning of bread during baking. *Food Research International*, 42: 865-870.
- [33] Boland, B., Buhr, K., Giannouli, P., and van Ruth, S. M. 2004. Influence of gelatin, starch, pectin and artificial saliva on the release of 11 flavor compounds from model gel systems. *Food Chemistry*, 86: 401-411.
- cake – a sustainable source of antioxidant and antibacterial extracts. *Cellulose Chem. Technol.*, 48 (3-4): 265-273.
- [21] Von Gadow, A., Joubert, E., and Hansmann, C.F. 1997. Comparison of antioxidant activity of aspalathin with that of other plantphenols of Rooibos tea (*Aspalathonlinearis*), a-tocopherol, BHT and BHA. *Journal of Agiculturer and Food Chemistry*, 45: 632-638.
- [22] Rajabzadeh, N. 1991. Iranian flat bread evaluation. Pp. 1-50, *Iranian Cereal and Bread Research Institute*, Publication no.71, Tehran, Iran.
- [23] Gacula, J.R., and Singh, R. 1984. Statistical methods in food and consumer research. Academic press Inc. U.S.A. 360-366.
- [24] McCarthy, D.F., Gallagher, E., Gormley, T.R., Schober, T.J., and Arendt, E.K. 2005. Application of response surface methodology in the development of gluten free bread. *Cereal Chemistry*, 82: 609-615.
- [25] Sciarini, L. S., Ribotta, P. D., Leon, A. E., and Perez, G. T. 2012. Incorporation of several addtives into gluten-free breads: Effect on dough properties and bread quality. *Journal of Food Engineering*, 111(4): 590-597.
- [26] Jahanian, L., Hamidi Esfahani, Z., and Mortazavi, A. 2004. A study on the effect of xanthan and carrageenan on the foaming properties of soy protein isolate. *Iranian Journal of Food Science and Technology*, 1(1): 45-54 [in Persian].

Evaluation of physicochemical, antioxidant and sensory properties of cupcake containing wheat germ and sesame meal

Moghimi, M. *

Department of Chemistry, Gonbad Kavoods Branch, Islamic Azad University, Gonbad Kavoods,
Golestan, Iran.

(Received: 2016/06/28 Accepted: 2016/07/24)

Wheat germ and sesame meal despite numerous functional properties are by-product of food industry. they have limitation in conversion industries. Therefore, in this study, sesame meal and wheat germ added to cupcake formulation to increase nutritional properties respectively in three levels of 0, 15 and 30% (based on wheat flour weight) and 0, 5 and 10% and then physicochemical, antioxidant and sensory properties of final product were evaluated in completely randomized design based on factorial ($p \leq 0.05$). The results showed the moisture content of product respectively increased and decreased by adding sesame meal and wheat germ. In addition, by increasing the amount of sesame meal and wheat germ in cupcake formulation, antioxidant activity increased as linear so that sample containing 30% sesame meal and 10% wheat germ had the highest antioxidant activity. On the other hand, the highest specific volume, porosity and texture softness (2 hr and one week after baking) were observed in sample containing 15% sesame meal and 5% wheat germ. Also the panelists introduced the sample containing 15% sesame meal and 5% wheat germ as the best samples in sensory evaluation. Finally, according to results can say that this natural-functional component improved society health and enable to modify technological and sensory properties of product and lead to economic efficiency.

Keywords: Functional, Wheat germ, Sesame meal, Cupcake, Antioxidant.

*Corresponding Author E-Mail Address: masomeh.moghimi@yahoo.com