

تأثیر افزودن آرد سورگوم و صمغ زانتان بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی کیک بدون گلوتن

الهه خاتمی^۱، مهران اعلمی^{۲*}، یحیی مقصودلو^۳، مهدی کدیور^۴

- ۱- دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
۲- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
۳- استاد گروه علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
۴- استاد گروه علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان.
(تاریخ دریافت: ۹۵/۰۲/۱۱ تاریخ پذیرش: ۹۵/۰۶/۲۹)

چکیده

بیماری سلیاک، بیماری شایع دستگاه گوارش است که با نام بیماری انتروپاتی حساس به گلوتن نیز بیان می شود و تنها راه درمان آن، اجتناب مادم العمر از مصرف مواد غذایی حاوی گلوتن می باشد. هدف از این پژوهش، بررسی اثر افزودن آرد سورگوم در چهار سطح (۰، ۱۰، ۲۰ و ۳۰ درصد) و صمغ زانتان در سه سطح (۰، ۱/۰ و ۲/۰ درصد) در قالب طرح کاملاً تصادفی بر پایه فاکتوریل، بر روی ویژگی های فیزیکوشیمیایی (رطوبت، خاکستر، پروتئین، حجم مخصوص، تخلخل، سفتی، رنگ پوسته) نمونه های کیک فاقد گلوتن حاصل از آرد برنج می باشد. نتایج نشان داد که افزایش سطح آرد سورگوم سبب افزایش مقدار پارامترهای پروتئین و خاکستر و کاهش رطوبت کیک شد. همچنین، در شاخص روشنایی کیک (L) با افزودن آرد سورگوم رنگ پوسته تیره تر شد. نمونه حاوی ۳۰ درصد آرد سورگوم و ۲/۰ درصد صمغ زانتان کمترین حجم و نمونه شاهد با ۲/۰ درصد صمغ زانتان بیشترین حجم را نشان داد. براساس نتایج به دست آمده بیشترین سفتی بافت مربوط به نمونه حاوی ۳۰ درصد سورگوم و ۲/۰ درصد زانتان می باشد و نمونه شاهد کمترین سفتی را نشان داد. در این پژوهش اثر مثبت صمغ زانتان به عنوان مقلد رفتار گلوتن در محصولات بدون گلوتن، به خوبی مشاهده شد. براساس نتایج به دست آمده نمونه حاوی ۲۰٪ سورگوم و ۱/۰٪ زانتان به دلیل بهبود خصوصیات فیزیکی کیک به عنوان بهترین ترکیب افزودن صمغ و آرد سورگوم پیشنهاد می شود.

کلید واژگان: آرد برنج، سلیاک، سورگوم، صمغ زانتان، کیک بدون گلوتن.

* مسئول مکاتبات: mehranalami@gmail.com

۱- مقدمه

سلیاک یک بیماری خود ایمنی ژنتیکی و مزمن است که در اثر مصرف پروتئین گلوتن از منابعی نظیر گندم، جو و چاودار بروز می کند [۱]. این بیماری یکی از معمول ترین حساسیت های غذایی در کل دنیاست و تنها راه درمان بیماری سلیاک، رعایت مداوم رژیم غذایی بدون گلوتن می باشد [۲]. این بیماران باید از مصرف برخی پروتئین های ذخیره ای (پرولامین ها) که در گندم (گلایدین)، چاودار (سکالین) و جو (هوردئین) وجود دارند اجتناب کنند [۳]. مطالعات پیرامون تولید مواد غذایی بدون گلوتن به ویژه محصولات صنایع نانوائی که قوت غالب افراد جامعه را تشکیل می دهد، از اهمیت زیادی برخوردار است. گلوتن، پروتئین اصلی تشکیل دهنده ساختار خمیر است که فقدان آن در محصولات بدون گلوتن، سبب تولید فرآورده ای با بافت شکننده، کم حجم و تخلخل پایین می شود [۴]. بنابراین پلی ساکاریدها، هیدروکلوئیدها و پروتئین از منابع گوناگون، از جمله مواد اولیه ای هستند که به منظور ارائه ویژگی های ساختاری مشابه گلوتن در خمیر و بافت محصول نهایی استفاده می شوند. صمغ زانتان به عنوان مناسب ترین جایگزین گلوتن توسط محققین انتخاب شده است. در خمیر آبکی، زانتان موجب کاهش رسوب آرد، بهبود نگهداری گازها و ایجاد یک پوشش یکنواخت می شود. در محصولاتی مانند محصولات صنایع پخت، موجب ایجاد نرمی و نگهداری حباب های هوا می گردد [۵]. به منظور تولید مواد غذایی بدون گلوتن، از انواع مختلف نشاسته و آرد غلات بدون گلوتن نظیر ذرت، برنج و یا باکویت استفاده می شود. آرد برنج یکی از مناسب ترین آردهای غلات برای تهیه غذا ویژه بیماران سلیاک می باشد [۶]. برنج با ویژگی های غذایی منحصر به فرد خود شامل عدم آلرژی زایی، عدم رنگ و ویژگی های طعمی مطلوب، مورد استفاده در غذای کودک و پودینگ ها؛ و هم چنین دارای سطوح پایین سدیم، حاوی پروتئین، چربی و فیبر بوده و دارای مقادیر بالایی کربوهیدرات با قابلیت هضم آسان است و برای توسعه و پیشرفت مواد غذایی ویژه بیماران سلیاک مناسب می باشد [۷]. در بین غلات بدون گلوتن، سورگوم نیز دارای جایگاه ویژه ای است. سورگوم به دلیل مقاومت به خشک سالی پایه ی غذایی بسیار مهم در بسیاری از مناطق جهان محسوب می شود و به دلیل ارزش تغذیه ای و منبع ترکیبات فنولیک، مورد توجه می باشد [۸]. برپایه مطالعات و گزارشات بالینی، سورگوم

غذایی امن برای بیماران سلیاک معرفی شده است؛ بنابراین از این دانه می توان به عنوان یک پایه غذایی مناسب برای تولید نان های بدون گلوتن و دیگر محصولات صنایع پخت نظیر کیک، بیسکویت، پاستا و اسنک بهره برد [۹]. نقی پور و همکاران (۲۰۱۲) در پژوهشی بر روی کاربرد صمغ های گوار و زانتان در کیک بدون گلوتن سورگوم، بیان داشتند که استفاده ترکیبی از این دو صمغ علاوه بر رطوبت؛ شاخصه های حجم مخصوص، تخلخل و میزان روشنایی پخته را نیز افزایش داد [۱۰]. گال و همکاران (۲۰۱۲) بر روی اثر اگزوپلی ساکاریدهای سنتز شده بر کیفیت نان تخمیری و بدون گلوتن سورگوم پژوهشی انجام دادند. اگزوپلی ساکارید سنتز شده در طی تخمیر، به طور قابل توجهی الاستیسیته و مقاومت خمیر نان را کاهش داد. هم چنین به دلیل پوشش دهی اثر اسیدهای آلی، سبب ایجاد بافت نرم تر در مغز نان تازه و نگهداری شده گردید. از انواع اگزوپلی ساکاریدهای کاربردی در این پژوهش، دکستران به عنوان بهترین بهبود دهنده ماندگاری انتخاب گردید. براساس نتایج کلی، اگزوپلی ساکاریدها با هدف بهبود ویژگی های حسی نان بدون گلوتن سورگوم قابلیت کاربرد دارد [۱۱]. طی بررسی های انجام گرفته تاکنون هیچ گزارشی مبنی بر جایگزینی کامل آرد گندم با آرد برنج و بررسی اثرات صمغ زانتان و هم چنین آرد سورگوم در فرمولاسیون کیک به منظور تولید محصولی بدون گلوتن ارائه نشده است. هدف از این پژوهش، ارائه فرمولاسیونی مناسب برای تولید کیک بدون گلوتن بر پایه آرد برنج می باشد که در آن مقادیری مشخص از آرد سورگوم جایگزین آرد برنج شده است و جنبه اقتصادی برای تولید را دارا بوده و هم چنین نیاز تغذیه ای بیماران سلیاک را برطرف نماید.

۲- مواد و روش ها

۲-۱- مواد

مواد اولیه جهت تولید خمیر کیک شامل آرد برنج (رطوبت ۱۰/۱۸ درصد، پروتئین ۸/۲۴ درصد، خاکستر ۰/۳۴ درصد)، روغن گیاهی، شکر، تخم مرغ، آب، پودر آب پنیر، صمغ زانتان، ییکینگ پودر و آرد سورگوم (رطوبت ۱۰/۶۱ درصد، پروتئین ۹/۴۶ درصد، خاکستر ۲/۰۴ درصد) بود. دانه برنج از شهر گرگان خریداری شده و بعد از آماده سازی شرایط آرد کردن، به وسیله آسیاب چکشی مرحله آرد سازی

به منظور ارزیابی میزان تخلخل مغز کیک در فاصله زمانی ۲ ساعت پس از پخت، از تکنیک پردازش تصویر استفاده گردید. بدین منظور برشی به ابعاد ۲ در ۲ سانتی متر از مغز کیک تهیه گردید و به وسیله اسکنر (مدل: HP Scanjet G3010) با وضوح ۶۰۰ پیکسل تصویربرداری شد. تصویر تهیه شده در اختیار نرم افزار image J قرار گرفت. با فعال کردن قسمت ۸ بیت، تصاویر سطح خاکستری ایجاد شد. جهت تبدیل تصاویر خاکستری به تصاویر دودویی، قسمت دودویی نرم افزار فعال گردید. این تصاویر، مجموعه‌ای از نقاط روشن و تاریک است که محاسبه نسبت نقاط روشن به تاریک به عنوان شاخصی از میزان تخلخل نمونه‌ها برآورد می‌شود. بدیهی است که هر چقدر این نسبت بیشتر باشد بدین معناست که میزان حفرات موجود در بافت کیک (میزان تخلخل) بیشتر است. در عمل با فعال کردن قسمت analysis نرم افزار، این نسبت محاسبه و درصد تخلخل نمونه‌ها اندازه‌گیری شد [۱۵].

۲-۲-۲-۲-۳- ارزیابی رنگ پوسته

آنالیز رنگ پوسته کیک از طریق تعیین سه شاخص L^* ، a^* ، b^* توسط نرم افزار image J صورت پذیرفت. شاخص L^* معرف میزان روشنایی رنگ پوسته می‌باشد و دامنه آن از صفر (سیاه خالص) تا ۱۰۰ (سفید خالص) متغیر است. شاخص a^* میزان نزدیکی رنگ نمونه به رنگ‌های سبز و قرمز را نشان می‌دهد و دامنه آن از ۱۲۰- (سبز خالص) تا ۱۲۰+ (قرمز خالص) متغیر است. شاخص b^* میزان نزدیکی رنگ نمونه به رنگ‌های آبی و زرد را نشان می‌دهد و دامنه آن از ۱۲۰- (آبی خالص) تا ۱۲۰+ (زرد خالص) متغیر می‌باشد [۱۶].

۲-۲-۲-۲-۴- ارزیابی شاخص سفتی

به منظور تعیین سفتی بافت نمونه‌های کیک در فاصله زمانی ۲۴ ساعت پس از پخت، از دستگاه بافت‌سنج مدل TA.XT plus (شرکت استیل میکروسیستم) ساخت کشور انگلستان استفاده گردید. برای این کار قطعه مکعبی شکل ۲ سانتی متری از بافت مغز کیک بدون پوسته جدا شد پروب P/36R (قطر ۳۶ میلی‌متر) به اندازه ۱ سانتی متر (۵۰ درصد) از بافت را فشرده کرد. سرعت نیروی وارد شده قبل، حین و بعد از آزمون به ترتیب ۲، ۱ و ۲ میلی‌متر بر ثانیه بود. بیشترین نیروی وارد شده به نمونه در پایان عمل فشردن بر حسب نیوتن گزارش شد [۱۶].

۲-۲-۲- آنالیز آماری

انجام شد. دانه سورگوم از شهر اصفهان و از شرکت پاکان بذر خریداری گردید و بعد از تمیز کردن، توسط آسیاب چکشی آسیاب شد. سایر مواد اولیه کیک شامل روغن، تخم مرغ، پودر قند، بکینگ پودر از مغازه سطح شهر گرگان خریداری شد و شیر خشک و پودر آب پنیر از کارخانه پگاه استان گلستان دریافت گردید. صمغ زانتان نیز از شرکت Rodia Food فرانسه خریداری شد.

۲-۲- روش‌ها

۲-۲-۱- آماده سازی خمیر کیک

خمیر کیک به روش عوض صوفیان و همکاران (۲۰۱۴) با تغییراتی اندک در مقدار مواد اولیه که حاوی ۱۰۰ گرم آرد، ۷۲ گرم تخم مرغ، ۷۲ گرم پودر قند، ۵۷ گرم روغن، ۲ گرم بکینگ پودر، ۴ گرم پودر آب پنیر، ۲ گرم شیر خشک، ۰/۲ گرم امولسیفایر و ۳۰ گرم آب می‌باشد، تهیه شد [۱۲]. آرد سورگوم با سطوح ۰، ۱۰، ۲۰ و ۳۰ درصد و صمغ زانتان با سطوح ۰، ۰/۱ و ۰/۲ درصد به عنوان سطوح متغیر در این پژوهش انتخاب گردید. کیک فاقد آرد سورگوم و صمغ زانتان به عنوان نمونه شاهد در نظر گرفته شد. برای آماده کردن خمیر کیک ابتدا پودر قند و روغن توسط همزن با سرعت پایین مخلوط شده، سپس تخم مرغ اضافه کرده و با سرعت بالا هم زده می‌شود. سپس مقداری از آب فرمول را اضافه نموده و سپس جزء آرد و سایر مواد خشک به آرامی اضافه کرده و مخلوط می‌کنیم و در پایان آب باقی مانده را اضافه می‌نماییم.

۲-۲-۲- آزمون‌های فیزیکوشیمیایی کیک

۲-۲-۲-۱- آزمون‌های شیمیایی

رطوبت مطابق روش AACC 14-15 (2000)، خاکستر مطابق روش AACC 08-01 (2000) و پروتئین مطابق روش AACC-46-10 (2000) اندازه‌گیری شد [۱۳].

۲-۲-۲-۲- آزمون‌های فیزیکی

۲-۲-۲-۲-۱- ارزیابی شاخص حجم

شاخص حجم نمونه‌های کیک با روش کوکر و همکاران (۲۰۰۷) اندازه‌گیری شد. در این روش یک قطعه کیک توزین شد و داخل ظرف دارای حجم مشخص (Vt) قرار گرفت. بقیه فضای خالی ظرف توسط دانه‌های کلزا پر شد. سپس کیک خارج و حجم دانه‌های کلزا یادداشت شده (Vs) و حجم کیک از محاسبه $Vt-Vs$ به دست آمد [۱۴].

۲-۲-۲-۲-۲- ارزیابی شاخص تخلخل

نتایج به دست آمده از این پژوهش با استفاده از نرم افزار SPSS مورد تجزیه و تحلیل آماری قرار گرفت. اثر صمغ زانتان در سطوح ۰، ۰/۱ و ۰/۲ درصد بر خصوصیات خمیر و کیک بدون گلوتن حاصل از آرد برنج و آرد سورگوم در چهار سطح ۰، ۱۰، ۲۰ و ۳۰ درصد برپایه طرح کاملاً تصادفی در قالب آزمون فاکتوریل انجام گرفت. هر یک از نمونه ها در سه تکرار تهیه و آزمون های مربوطه در مورد آن ها انجام گرفت. میانگین ها با استفاده از آزمون دانکن در سطح اطمینان ۹۵ درصد مورد مقایسه قرار گرفتند و جهت رسم نمودارها از نرم افزار Excel استفاده شد.

۳- نتایج و بحث

۳-۱- رطوبت

همان گونه که در جدول ۱ مشاهده می شود، مقدار رطوبت بین نمونه های آزمایشی اختلاف معنی داری وجود داشت، به طوری که با افزایش میزان درصد آرد سورگوم و صمغ زانتان در کیک، از میزان رطوبت کیک در سطح اطمینان ۹۵٪ کاسته شد. کیک فاقد آرد سورگوم و حاوی ۰/۲٪ صمغ زانتان دارای بالاترین میزان رطوبت می باشد. با توجه به نتایج، افزایش صمغ

سبب افزایش رطوبت کیک گردید. زانتان از قدرت جذب و قابلیت نگهداری بالایی برخوردار است که این ویژگی می تواند دلیل عمده افزایش معنی دار در رطوبت کیک با افزایش سطح صمغ باشد [۱۲]. گوئاردا و همکاران (۲۰۰۴) و ایوبی و همکاران (۲۰۰۹) نیز در مطالعات خود به این نتیجه رسیدند که با افزودن زانتان در محصولات فاقد گلوتن، رطوبت نمونه افزایش می یابد [۱۷ و ۱۸]. جذب آب به میزان ترکیبات هیدروفیلیک و قاعداً پروتئین ها و کربوهیدرات های موجود در فرمولاسیون بستگی دارد. پروتئین آرد گندم قابلیت اتصال آبی بالا دارد [۱۹]. در مقابل، پروتئین سورگوم حاوی گلوتن نبوده و قسمت اعظم پروتئین آن (کافیرین) هیدروفوبیک می باشد [۲۰]. در این مطالعه با افزایش جایگزینی آرد سورگوم، بر میزان ترکیبات آب گریز افزوده شده و همین عامل سبب کاهش قابلیت نگهداری رطوبت در بافت کیک گردید. عوض صوفیان و همکاران (۲۰۱۴) در مطالعه خود بر روی تولید کیک بدون گلوتن حاوی کنجاله بادام شیرین گزارش کردند که مقادیر بالای رطوبت در نمونه های حاوی کنجاله بادام ناشی از قدرت جذب آب ترکیبات دارای گروه های آب دوست موجود در ساختار بادام است [۱۲].

Table 1 Effect of adding sorghum and xanthan gum in rice cake on the moisture content of cake samples (Percentage based on fresh weight)

		Xanthan gum (percent)		
		0	0.1	0.2
Sorghum flour (percent)	0	16.34±0.37 ^{lg}	16.54±0.22 ^{lg}	16.57±0.34 ^g
	10	15.70±0.09 ^{cd}	15.88±0.19 ^{de}	16.18±0.06 ^{ef}
	20	15.32±0.14 ^c	15.42±0.12 ^c	15.56±0.02 ^{cd}
	30	14.14±0.11 ^a	14.39±0.12 ^{ab}	14.67±0.04 ^b

* Different letters in the same column mean significantly different (p<0.05).

درصد جایگزینی آرد تخم کدو میزان خاکستر نمونه نیز افزایش یافت [۲۱]. لونت و بیلگیزی (۲۰۱۱) با مطالعه بر روی تولید کیک با استفاده از آرد لوبیای لوبین و آرد باکویت بیان داشتند که آرد لوبیای لوبین سبب افزایش محتوای پروتئینی، چربی، کلسیم، آهن و روی؛ و آرد باکویت موجب افزایش مقادیر خاکستر، پتاسیم و منیزیم نمونه های آزمایشی می گردد [۲۲]. براساس مطالعات کروپا کزاک و همکاران (۲۰۱۱) بر روی تولید نان بدون گلوتن برپایه نشاسته ذرت با جایگزینی آرد باکویت، با افزایش درصد جایگزینی میزان خاکستر و پروتئین نمونه های نان تولیدی نیز افزایش نشان داد [۲۳].

۳-۲- خاکستر

نتایج آنالیز مقدار خاکستر نمونه های کیک در جدول ۲ آورده شده است. افزایش درصد جایگزینی آرد سورگوم سبب افزایش معنی دار (در سطح اطمینان ۹۵ درصد) محتوای خاکستر در نمونه ها نسبت به تیمار شاهد گردید که علت این امر بالا بودن مواد معدنی در ساختار آرد سورگوم است. کمترین مقدار مربوط به تیمار شاهد و بیشترین مقدار خاکستر در نمونه حاوی ۳۰٪ آرد سورگوم و ۰/۲٪ صمغ زانتان بود. الدمری و همکاران (۲۰۱۱) بر روی تولید نان برشته با استفاده از آرد تخم کدو مطالعه ای انجام دادند. براساس نتایج این محققین با افزایش

Table 1 Effect of adding sorghum flour and xanthan gum in rice cake on the percentage of ash cake samples (percentage based on dry weight)

		Xanthan gum (percent)		
		0	0.1	0.2
Sorghum flour (percent)	0	0.999±0.006 ^a	1.017±0.003 ^b	1.053±0.011 ^c
	10	1.106±0.003 ^d	1.127±0.002 ^e	1.148±0.002 ^f
	20	1.184±0.001 ^g	1.209±0.002 ^h	1.241±0.002 ⁱ
	30	1.269±0.013 ^j	1.296±0.007 ^k	1.334±0.011 ^l

* Different letters in the same column mean significantly different ($p < 0.05$).**۳-۳- پروتئین**

طبق نتایج حاصل از آزمون‌های شیمیایی نمونه‌های کیک تهیه شده (جدول ۳)، با افزایش درصد جایگزینی آرد سورگوم و افزودن صمغ زانتان، محتوای پروتئینی نمونه‌ها افزایش یافت، همان‌گونه که انتظار می‌رفت با انجام آنالیز آماری به‌صورت طرح فاکتوریل کاملاً تصادفی در سطح اطمینان ۹۵ درصد برای میزان پروتئین نمونه‌های آزمایشی، اختلاف معنی‌دار بین تیمارهای آزمایشی مشاهده شد ($p < 0.05$). به‌طور کلی افزایش صمغ زانتان در هر سطح جایگزینی، تأثیر معنی‌داری بر میزان

پروتئین نمونه نداشت. براساس مطالعات کروپا کزاک و همکاران (۲۰۱۱) بر روی تولید نان بدون گلوتن برپایه نشاسته ذرت با جایگزینی آرد باکویت، با افزایش درصد جایگزینی، میزان خاکستر و پروتئین نمونه‌های نان تولیدی نیز افزایش نشان داد [۲۳]. لونت و بیلگیزی (۲۰۱۱) در مطالعه خود بر روی تولید کیک بدون گلوتن با استفاده از آرد لوبیای لوبین و آرد باکویت بیان داشتند که آرد لوبیای لوبین سبب افزایش محتوای پروتئین، چربی، کلسیم و آهن نمونه‌های آزمایشی می‌گردد [۲۲].

Table 2 Effect of adding sorghum flour and xanthan gum in rice cake on protein percentage of cake samples (percentage based on dry weight)

		Xanthan gum (percent)		
		0	0.1	0.2
Sorghum flour (percent)	0	6.694±0.029 ^a	6.757±0.001 ^{ab}	6.841±0.019 ^b
	10	7.162±0.139 ^c	7.304±0.025 ^d	7.396±0.011 ^d
	20	7.599±0.028 ^e	7.726±0.069 ^f	7.804±0.035 ^f
	30	7.925±0.014 ^g	7.989±0.028 ^{gh}	8.068±0.004 ^h

* Different letters in the same column mean significantly different ($p < 0.05$).**۳-۴- حجم**

با بررسی نتایج حاصل از اثر متقابل افزودن صمغ زانتان و آرد سورگوم بر شاخص حجم مخصوص کیک مشخص شد که نمونه حاوی ۳۰٪ آرد سورگوم فاقد صمغ زانتان اختلاف معنی‌داری با سایر نمونه‌ها داشت. بر طبق نتایج جدول ۴، به‌طور کلی نمونه‌های حاوی آرد سورگوم نسبت به نمونه شاهد حجم کمتری را داشتند و نمونه حاوی ۳۰ درصد آرد سورگوم و فاقد صمغ زانتان کمترین حجم و نمونه فاقد آرد سورگوم و ۰/۲ درصد صمغ زانتان بیشترین حجم را نشان داد. افزایش شاخص حجم ناشی از میزان ویسکوزیته بالای خمیر نمونه‌های حاوی زانتان نسبت به نمونه شاهد می‌باشد که در مرحله پخت حباب‌های گاز را نگه‌داشته و باعث افزایش حجم گردیده است. گومز و همکاران (۲۰۰۷) اثر هیدروکلوئیدهای مختلف

را بر روی حجم کیک ارزیابی کردند و کیک تهیه شده با زانتان حجم ویژه بالایی را نشان داد. آن‌ها حجم ویژه بالای کیک در حضور زانتان را به ویسکوزیته بالای خمیر این نمونه‌ها نسبت دادند که از انتشار بیشتر حباب‌های گاز در مرحله پخت جلوگیری می‌کند [۲۴]. با افزایش آرد سورگوم و به‌تبع آن افزایش بیش از اندازه ویسکوزیته خمیر، به حباب‌های هوا اجازه ورود به داخل خمیر در حین مخلوط کردن را نمی‌دهد و در نتیجه حجم کاهش می‌یابد. حجم کیک به فاکتورهای متعددی از جمله ویسکوزیته خمیر، نسبت آمیلوز به آمیلوپکتین، حضور ترکیبات فعال سطحی و تجمع پروتئین‌ها در اثر حرارت بستگی دارد [۲۵]. هم‌چنین بیان شده است که حضور لیپیدهای قطبی در ترکیب سبب پایداری حباب‌های گازی در طی فرایند پخت می‌گردد [۲۵ و ۲۶]. آلوارز جوبت و

سطحی فعالیت داشته و قبل از ژلاتینه شدن نشاسته سبب پایداری سلول های گازی می شود [۲۷]. آرد سورگوم در سطوح بالا به دلیل محتوای پروتئینی بیشتر، افزایش بیش از اندازه ویسکوزیته، دمای ژلاتینه شدن نشاسته بالاتر از برنج و همچنین به دلیل عدم حضور لیپیدهای قطبی، سبب کاهش حجم کیک می گردد.

همکاران (۲۰۱۰) با مطالعه بر روی اثر افزودن شبه غلات بر نان بدون گلوتن به این نتیجه رسیدند که جایگزینی آرد باکویت سبب افزایش حجم نان می گردد که علت آن به محتوای بالای آمیلوزی و در نتیجه پیک ویسکوزیته بالاتر نسبت داده شد. براساس میکروگراف اسکن لیزری حقیقی، نشان داده شده است که در آرد شبه غلات لیپیدها به عنوان ترکیبات فعال

Table 3 Effect of adding sorghum flour and xanthan gum in rice cake on the volume index (cm³/g) of cake samples

		Xanthan gum (percent)		
		0	0.1	0.2
Sorghum flour (percent)	0	1.61±0.02 ^g	1.64±0.03 ^g	1.69±0.01 ^h
	10	1.39±0.01 ^d	1.45±0.02 ^{ef}	1.47±0.01 ^f
	20	1.34±0.02 ^e	1.41±0.04 ^{de}	1.47±0.01 ^f
	30	1.21±0.01 ^a	1.24±0.02 ^{ab}	1.27±0.01 ^b

* Different letters in the same column mean significantly different (p<0.05).

سورگوم به دلیل افزایش محتوای پروتئین و به تبع آن افزایش بیش از حد ویسکوزیته خمیر، مانع از تشکیل شبکه ای قوی در بافت کیک شده و در نتیجه امکان توزیع حباب های گازی در بافت وجود ندارد و سبب فشرده شدن آن می گردد. افزایش صمغ زانتان در تمام سطوح جایگزینی سبب افزایش تخلخل گردید. حضور صمغ زانتان با تشکیل شبکه شبه گلوتن، سبب حفظ ساختار خمیر در حین مرحله پخت می گردد و از خروج حباب های گاز جلوگیری می کند. عوض صوفیان و همکاران (۲۰۱۴) با بررسی اثر افزودن زانتان و کنجاله بادام شیرین بر کیک بدون گلوتن، به این نتیجه رسیدند که افزودن کنجاله بادام شیرین سبب افزایش معنی دار تخلخل در کیک گردید. همچنین اثر متقابل زانتان و کنجاله بادام شیرین باعث افزایش این فاکتور می شود. با افزایش مقادیر صمغ به دلیل ویسکوزیته زیاد خمیر، امکان توزیع یکنواخت و افزایش سلول های گازی وجود ندارد و بالاتر از ۰/۳ درصد زانتان تخلخل کاهش می یابد [۱۲].

۳-۵- تخلخل

نتایج حاصل از اندازه گیری میزان تخلخل نمونه های آزمایشی در جدول ۵ آورده شده است. براساس داده های حاصل بین نمونه حاوی ۱۰ درصد آرد سورگوم با سایر نمونه های آزمایشی اختلاف معنی دار وجود داشت. در بین نمونه های فاقد آرد سورگوم، با افزایش صمغ زانتان، تخلخل بافت نیز افزایش یافت. نتایج حاصل از ارزیابی تخلخل بافت کیک با داده های حاصل از اندازه گیری وزن مخصوص خمیر هم خوانی داشت. به دلیل ویسکوزیته بسیار پایین، نمونه ۱۰ درصد سورگوم فشرده ترین بافت را داشت و کیک حاوی ۳۰ درصد سورگوم با وجود درصد پروتئین بالاتر، تخلخل کمتری را نسبت به نمونه شاهد از خود نشان داد. افزایش نسبی آرد سورگوم در خمیر کیک، به دلیل حضور پروتئین و ایجاد انسجام در بافت کیک و در نتیجه توانایی خمیر در نگه داری حباب های هوا، سبب افزایش نسبی تخلخل می گردد؛ اما افزودن ۳۰٪ آرد

Table 4 Effect of adding sorghum flour and xanthan gum in rice cake on the porosity of cake samples

		Xanthan gum (percent)		
		0	0.1	0.2
Sorghum flour (percent)	0	32.76±0.32 ^g	33.97±0.03 ^g	1.69±0.01 ^h
	10	27.69±0.34 ^d	1.45±0.02 ^{ef}	1.47±0.01 ^f
	20	31.28±0.30 ^c	1.41±0.04 ^{de}	1.47±0.01 ^f
	30	33.64±0.19 ^a	1.24±0.02 ^{ab}	1.27±0.01 ^b

* Different letters in the same column mean significantly different (p<0.05).

نتایج حاصل از ارزیابی میزان روشنایی نمونه های آزمایشی در جدول ۶ آورده شده است. همان طور که مشاهده می شود نمونه

۳-۶- رنگ

به‌طور کلی حضور آرد سورگوم در فرمولاسیون سبب قرمزی رنگ پوسته می‌شود و حضور صمغ از شدت این فاکتور می‌کاهد. مؤلفه b^* در نمونه‌های حاوی ۲۰ درصد سورگوم بدون صمغ و ۳۰ درصد سورگوم و ۰/۲ درصد، اختلاف معنی‌داری با سایر نمونه‌ها نشان دادند. همان‌طور که در نمودار ۴-۴ آورده شده است. نمونه فاقد سورگوم حاوی ۰/۲ درصد زانتان بیشترین میزان زردی را نشان داد که حاکی از این است که حضور هیدروکلوئیدها سبب افزایش زردی رنگ پوسته کیک می‌گردد. افزایش سورگوم در نمونه‌های آزمایشی سبب افزایش مؤلفه b^* شد. لونت و بیلگیزی (۲۰۱۱) گزارش کردند که افزودن آرد لوبیای لوبین و باکویت به دلیل محتوای بالای پروتئینی و سرعت بخشیدن به واکنش‌های قهوه‌ای شدن میلارد سبب تیره‌تر شدن رنگ پوسته کیک می‌گردد [۲۲]. ریخته‌گری و همکاران (۲۰۱۲) در پژوهشی که بر روی اثر افزودن زانتان بر نان داشتند، به این نتیجه رسیدند که با افزودن زانتان، سبب افزایش معنی‌دار روشنایی و زردی پوسته می‌گردد [۲۸].

۳۰ درصد سورگوم بدون صمغ اختلاف معنی‌داری را با سایر نمونه‌ها نشان داد و تیره‌ترین رنگ پوسته را دارا بود. با افزایش درصد پروتئین کیک و مشارکت آن در واکنش قهوه‌ای شدن غیر آنزیمی یا میلارد همراه با شکر موجود در فرمولاسیون، پوسته کیک تیره‌تر شد. در نمونه فاقد سورگوم و ۰/۲ صمغ زانتان نیز به دلیل حضور صمغ بر میزان روشنایی رنگ پوسته افزوده شد. با افزایش درصد سورگوم در فرمولاسیون بر رنگ پوسته افزوده شده و از میزان روشنایی یا مؤلفه L^* کاسته شد. حضور صمغ نیز با محدود کردن سرعت واکنش‌های قهوه‌ای شدن میلارد، سبب افزایش روشنایی پوسته گردید. هم‌چنین هیدروکلوئیدها با حفظ رطوبت و ممانعت از خروج آب در حین فرایند پخت، سبب کاهش تغییرات سطح پوسته محصول نهایی می‌شوند که این امر می‌تواند در افزایش مؤلفه L^* مؤثر باشد [۱۰]. در بررسی مؤلفه a^* (جدول ۴-۷) تیمارهای آزمایشی مشخص شد که نمونه‌های حاوی سورگوم در سطوح ۰/۱ و ۰ درصد صمغ، اختلاف معنی‌داری با یکدیگر نداشت.

Table 5 Effect of adding sorghum flour and xanthan gum on colored components of cake shell samples

Sorghum flour (percent)	Xanthan gum (percent)	Factor a^*	Factor b^*	Factor L^*
0	0	14.37±0.76 ^a	33.22±0.14 ^c	61.54±1.71 ^{bcd}
0	0.1	15.72±0.41 ^b	35.65±0.36 ^d	66.11±1.46 ^{fg}
0	0.2	13.76±0.31 ^b	27.93±0.68 ^a	69.47±0.22 ^h
10	0	13.34±0.19 ^{cd}	42.63±0.15 ^h	60.88±1.62 ^{bc}
10	0.1	12.44±0.48 ^{bc}	29.78±0.73 ^b	64.08±1.49 ^{def}
10	0.2	11.75±0.13 ^d	33.75±0.64 ^c	67.15±1.76 ^{gh}
20	0	12.27±0.82 ^d	33.39±0.55 ^c	59.28±0.28 ^b
20	0.1	12.63±0.05 ^d	37.59±0.42 ^e	63.35±0.49 ^{cdef}
20	0.2	13.94±0.21 ^d	43.14±0.18 ^h	59.45±1.60 ^b
30	0	17.75±0.11 ^d	38.63±0.18 ^f	64.77±0.36 ^{efg}
30	0.1	14.94±0.18 ^d	40.95±0.03 ^g	62.39±0.72 ^{cde}
30	0.2	13.82±0.27 ^d	33.59±0.13 ^c	55.38±0.68 ^a

* Different letters in the same column mean significantly different ($p < 0.05$).

سورگوم در فرمولاسیون از میزان درصد رطوبت بافت کیک کاسته شد که آن‌هم به علت ماهیت پروتئین آرد سورگوم می‌باشد. افزایش صمغ زانتان نیز سفتی بافت را افزایش می‌دهد که علت آن ضخیم شدن دیواره‌های حفرات گازی در مغز کیک عنوان شده است. ایوبی و همکاران (۲۰۰۹) نیز در تحقیقی که بر روی اثر صمغ زانتان بر روی خصوصیات کیفی و فیزیکوشیمیایی کیک روغنی داشتند، به این نتیجه رسیدند که افزودن صمغ زانتان سبب افزایش سفتی بافت کیک می‌شود

۳-۷- سفتی

نتایج حاصل از تعیین سفتی نمونه‌های آزمایشی بعد از ۲۴ ساعت پخت در نمودار ۴-۷ آورده شده است. همان‌طور که مشاهده می‌شود نمونه حاوی ۳۰٪ آرد سورگوم و ۰/۲٪ صمغ زانتان بالاترین سفتی را داشت و نرم‌ترین بافت کیک به نمونه شاهد اختصاص یافت. علت سفتی بافت را می‌توان به محتوای رطوبتی کیک نسبت داد. همان‌طور که در بخش‌های قبلی ذکر شد، در نمونه‌های آزمایشی با افزایش درصد جایگزینی آرد

می شود که از انبساط بیشتر هوای داخل حفرات جلوگیری می کند [۱۲]. وجود این حفرات کوچک سبب می شود ساختمان کیک در برابر نیروی وارده توسط دستگاه بافت سنج، به راحتی تخریب نشوند [۱۸]. گومز و همکاران (۲۰۰۸) در بررسی خود در تولید کیک با استفاده از آرد نخود به این نتایج رسیدند که افزودن آرد نخود به کیک گندم سبب افزایش سفتی بافت مغز کیک می گردد [۳۰].

[۱۸] و لازاریدو و همکاران (۲۰۰۷) و گوئاردا و همکاران (۲۰۰۴) دریافتند که افزودن صمغ زانتان به نان بدون گلوتن سبب افزایش سفتی آن می شود [۲۹ و ۱۷]. عوض صوفیان و همکاران (۲۰۱۴) با بررسی اثر افزودن کنجاله بادام شیرین به کیک بدون گلوتن بیان داشتند که میزان سفتی نمونه های حاوی صمغ زانتان و کنجاله بادام به طور معنی داری نسبت به نمونه شاهد افزایش یافت. صمغ زانتان منجر به افزایش تعداد حفرات موجود در ساختمان کیک و ریز و یکنواخت شدن این حفرات

Table 6 Effect of adding sorghum flour and xanthan gum in rice cake on the texture stiffness of cake samples after 24 hours of baking

		Xanthan gum (percent)		
		0	0.1	0.2
Sorghum flour (percent)	0	3.45±0.07 ^a	3.95±0.11 ^b	4.14±0.14 ^b
	10	4.28±0.07 ^{bcd}	4.45±0.09 ^{cde}	4.79±0.30 ^e
	20	4.76±0.36 ^{de}	5.42±0.24 ^f	5.57±0.21 ^f
	30	5.63±0.10 ^f	6.31±0.26 ^g	7.15±0.28 ^h

* Different letters in the same column mean significantly different (p<0.05).

۴- نتیجه گیری

به طور کلی، در آزمایش های انجام شده بر روی کیک بدون گلوتن، تأثیر مثبت زانتان و آرد سورگوم بر روی ویژگی های فیزیکی محصول نمایان است. افزایش سطح آرد سورگوم سبب بالا رفتن محتوای پروتئین و مواد معدنی کیک گردید. نتایج نشان داد آرد سورگوم به طور نسبی می تواند سبب افزایش حجم و تخلخل کیک گردد. براساس نتایج به دست آمده بیشترین سفتی بافت مربوط به نمونه حاوی ۳۰٪ سورگوم و ۰/۲٪ زانتان بود. جایگزینی آرد سورگوم در کیک برنج باعث افزایش زردی و قرمزی رنگ پوسته و کاهش روشنایی آن می گردد. در این پژوهش اثر مثبت صمغ زانتان به عنوان تقلد رفتار گلوتن در محصولات بدون گلوتن، به خوبی مشاهده شد. براساس نتایج به دست آمده نمونه حاوی ۲۰٪ سورگوم و ۰/۱٪ زانتان به دلیل بهبود خصوصیات فیزیکی کیک به عنوان بهترین ترکیب افزودن صمغ و آرد سورگوم پیشنهاد می شود.

۵- منابع

- [3] Turabi, E., G. Sumnu & S. Sahin. 2008. Rheological properties and quality of rice cake formulated with different gums and an emulsifier blend. *Food Hydrocolloids*, 22: 305-312.
- [4] Gallagher, E., Gormley, T.R., and Arendt, E.K. 2004. Recent advances in the formulation of gluten-free cereal-based products. *Trends Food Sci. Technol.* 15: 143-152.
- [5] García-Ochoa, F., Santosa, V.E., Casasb, J.A., and Go  meza, E. 2000. Xanthan gum: production, recovery, and properties. *Biotech. Adv.* 18: 549-579.
- [6] Ying, J.i., Zhu, K., Qian, H., Zhou, H. 2007. Staling of cake prepared from rice flour and sticky rice flour. *Food Chem.* 104: 53-58.
- [7] Gujral, H.S. & Rosell, C.M. (2004). Improvement of the bread making quality of rice flour by glucose oxidase. *Food Research International*, 37, 75-81.
- [8] Taylor, K.J.R.N. and G. Duodu. 2010. *Cereal Grains: Assessing and Managing Quality (Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition)*: Sorghum and millets: characteristics and quality requirements. CRC Press. Monterrey. 752 pp.
- [9] Taylor, J. R., Schober, T. J., & Bean, S. R. (2006). Novel food and non-food uses for sorghum and millets. *Journal of Cereal Science*, 44(3), 252-271.

- [1] Kupper, C. 2005. Dietary guidelines and implementation for celiac disease. *Gastroenterology*, 128(4): 121-127.
- [2] Catassi, C. and A. Fasano. 2008. Celiac disease. Current Opinion in Gastroenterology. 24(6): 687-691.

- [20] Belton, P.S., Delgadillo, I., Halford, N.G., and Shewry, P.R. 2006. Kafirin structure and functionality. *J. Cereal Sci.* 44(3): 272-286.
- [21] El-Demery, M.E. 2011. Evaluation of 21rabic-chemical properties of toast breads fortified with pumpkin (*Cucurbita moschata*) flour. Faculty of Specific Education. Mansoura University – Egypt April. 13-14: 2146-2161.
- [22] Levent, H., and Bilgiçli, N. 2011. Effect of Gluten-Free Flours on Physical Properties of Cakes. *J. Food Sci. Eng.* 1: 354-360.
- [23] Krupa-Kozak ,U., Wronkowska, M. and Soral-Śmietan, M. 2011. Effect of Buckwheat Flour on Microelements and Proteins Contents in Gluten-Free Bread. *Czech J. Food Sci.* 29(2): 103-108.
- [24] Gomez, M., Ronda, F., Caballero, P.A., Blanco, C.A., and Rosell, C.M. 2007. Functionality of different hydrocolloids on the quality and shelf-life of yellow layer cakes. *Food Hydr.* 21 (2): 167-173.
- [25] Schober, T. 2009. In: Gallagher E (ed) *Gluten-free food science and technology*. Wiley-lackwell, Oxford.
- [26] Gan, Z., Ellis, P.R., and Schoweld, J.D. 1995. Gas cell stabilisation and gas retention in wheat bread dough. *J. Cereal Sci.* 21:215-230.
- [27] Alvarez-Jubete, L., Arendt, E. K., and Gallagher, E. 2010. Nutritive value of pseudocereals and their increasing use as functional gluten-free ingredients. *Trends Food Sci. Technol.* 21(2), 106-113.
- [28] Rikhtegari, S., Ghanbarzadeh, B., And Ghiasi, B. 2012. The Effect Of Xanthan Hydrocolloid On Improvement Of Physical And Sensory Properties Of Barbary Dough And Bread. *Iranian Journal Of Biosystem Engineering.* 42(2): 205-213.
- [29] Lazaridou, A., Duta, D., Papageorgiou, M., Belc, N., and Biliaderis, C.G. 2007. Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread quality parameters in gluten-free formulations. *J. Food Eng.* 79: 1033-1047.
- [30] Gomez, M., Oliete, B., Rosell, C.M., Pando, V., and Fernández, E. 2008. Studies on cake quality made of wheat- chickpea flour blends, *LWT-Food Sci. Technol.* 41: 1701-1709.
- [10] Naghipour, F., HabibiNajafi, M.B., Karimi, M., Haddad Khodaparast, M.H., Sheikholeslami, Z. and Sahraian, B., 2012. Application sorghum flour in free gluten cake production. *In National Conference of.* 41(10): 127-139.
- [11] Galle, S., Schwab, C., Dal Bello, F., Coffey, A., Gänzle, M.G. , and Arendt, E.K. 2012. Influence of in-situ synthesized exopolysaccharides on the quality of gluten-free sorghum sourdough bread. *Int. J. Food Microbiol.* 155: 105-112.
- [12] Avazsufian, A., Aalami, M., Sadeghi Mahoonak, A., Ghorbani, M., and Ziaifar A.M. 2014. Application Of Sweet Almond Meal And Xanthan Gum In The Production Of Gluten-Free Cake. *Journal Of Research And Innovation In Food Science And Technology*, 3(2): 185-196.
- [13] AACC. 2000. American Association of Cereal Chemists. Approved Methods of the AACC, (10thed).
- [14] Kocer, D., Hicsasmaz, Z., and Katnas, S. 2007. Bubble and pore formation of the high ratio cake formulation with poly-dextrose as a sugar and fat replacer. *J. Food Eng.* 78, 953-964.
- [15] Haralick, R.M., Shanmugam, K., and Dinstein, I. 1973. Textural features for image classification. *IEEE Transactions of ASAE*, 45 (6): 1995-2005.
- [16] Zheng, C., Sun, D.W., and Zheng, L. 2006. Recent developments and applications of image features for food quality evaluation and inspection - a review. *Trends Food Science, Technology*, 17: 642-655.
- [17] Guarda, A., Rosell, C.M., Beneditob, C. and Galottoc, M.J. 2004. Different hydrocolloids as bread improvers & anti-staling agents. *Food Hydr.* 18: 241-247.
- [18] Ayoubi, A., Habibi Najafi, M.B., and Karimi, M. 2009. Effect Of Whey Protein Concentrate, Guar And Xanthan Gums On The Quality And Physicochemical Properties Of Muffin Cake. *Iranian Food Science And Technology Research Journal*, 4(2): 32-46.
- [19] Damodaran, S. 2008. Amino acids, peptides and proteins. In S. Damodaran, K. Parkin, and S. Nielsen (Eds.), *Food Chem.* (4th ed. London: CRC Press.).

Effect of sorghum flour and xanthan gum on the physicochemical properties of gluten-free cake

, Maghsuodlou, Y. ³, Kadivar, M. ^{4*}Khatami, E. ¹, Alami, M. ²

1. MSc. Graduated, Department of Food Science and Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran.
2. Associate Professor, Department of Food Science and Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran.
3. Professor, Department of Food Science and Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran.
4. Professor, Department of Food Science and Technology, College of Agriculture Engineering, Isfahan University of Technology, Isfahan, Iran.

(Received: 2016/04/30 Accepted:2016/09/19)

Celiac disease (gluten susceptible enteropathy), is a common disease of the gastrointestinal tract and the only effective treatment is to use a diet free of gluten. Here we studied the effect of adding malt millet flour and xanthan gum in four levels (0, 10, 20 and 30 %) and three levels (0, 0.1 and 0.2%) respectively. Physico-chemical properties (such as moisture, ash, protein, specific volume, porosity, stiffness, crust color) and sensory samples of gluten-free cake of the rice flour assessed in a completely randomized design factorial. Results showed when levels of sorghum flour increased, the value of the parameters like as protein and ash cake were improved and moisture was decreased. In addition, Color measurement of cake samples revealed that the crust color became darker. the lowest cake volume belonged to the cake sample containing 30% sorghum flour and 0.2% xanthan gum, while the blank sample had the maximum volume among the samples. Measurement of cakes hardness showed that the cake sample containing 30% sorghum flour and 0.2% xanthan gum had the highest hardness value, while the blank sample showed the minimum hardness. In this study, the positive effect of xanthan gum to mimic the behavior of gluten in a gluten-free product was well observed. Based on the results obtained, to improve the cake physical characteristics, the best recommended combination of xanthan gum and sorghum flour was 0.1% and 20%, respectively.

Keywords: Rice flour, Celiac, Sorghum, Xanthan gum, Gluten-free cake.

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