

ÇÖĞEN EKSTRAKTININ KEK ve EKMEK ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI



Çelik, İ. (Proje yürütücüsü) ve Çağlayanlar E. 2006.Çöven Suyu Ekstraktın Maya Performansı, Hamur Reolojik Özellikleri ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi. BAP Araştırma Projesi 2005FBE004 Pamukkale Üniversitesi,

Çöğen kökü ekstraktı saponin içeriği sayesinde köpüklü yapıya sahiptir. Çöğen ekstraktı yumurta beyazı proteininin kekin kabarmasındaki görevini üstlenebilmektedir. Yumurta proteini yerine kullanılan çöğen ekstraktı (ağırlığın %75'i) spesifik gravitiye ulaşılmasını sağlamaktadır ($p > 0.05$). Çöğen ekstraktının kek karışımına eklenmesi kekin akışını veya yoğunluğunu etkilememektedir. Özetle çöğen ekstraktının yumurta proteini ile değiştirilmesi durumunda (%50 yumurta proteini, %75 ağırlık üzerinden)daha iyi bir çığneme kalitesi çıkarmakta. ($p < 0.05$). Bu çalışma çöğen ekstraktının kek formülasyonunda kullanılabileceğini göstermektedir.



İlyas Çelik, Yusuf Yılmaz, Fatma Işık and Özlem Üstün

^aDepartment of Food Engineering, Pamukkale University, Çamlık 20020, Denizli, Turkey

<http://www.sciencedirect.com>