

## بررسی امکان تولید بیسکویت رژیمی با استفاده از شیرین کننده استویوزید

مهدی وطن خواه<sup>1\*</sup>، امیرحسین الهامی راد<sup>2</sup>، مسعود یقبانی<sup>3</sup>، نرگس نادیان<sup>4</sup>، محمدجواد اکبریان میمند<sup>5</sup>

1- دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار  
\*نویسنده مسئول (mehdivatankhah68@yahoo.com)

2- استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

3- مربی گروه تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

4- کارشناس ارشد، گروه تحقیق و توسعه و کنترل کیفی شرکت کامور، اصفهان

5- دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

### چکیده

تاریخ دریافت: 92/09/20

تاریخ پذیرش: 93/05/01

#### واژه‌های کلیدی

استویوزید

بافت

بیسکویت

رنگ‌سنجی

کالری

استویوزید نوعی شیرین‌کننده طبیعی است که از برگ‌های گیاه *استویا ریادیانا* برتونی (*Stevia rebaudiana* Bertoni) استخراج می‌شود و فاقد نقش کالری‌زایی می‌باشد و اثری بر افزایش سطح گلوکز خون ندارد. هدف از این پژوهش بررسی امکان تولید بیسکویت رژیمی در طی جایگزینی ساکارز با استویوزید در سه سطح صفر، 50 و 100 بود. نتایج نشان داد که جایگزینی شکر با ساکارز، اثر معنی‌داری روی درصد خاکستر، چربی و پروتئین بیسکویت ندارد اما با افزایش درصد استویوزید در فرمولاسیون بیسکویت مشخص شد که رطوبت و pH محصول به طور معنی‌داری افزایش می‌یابد. همچنین نتایج محاسبه کالری نشان داد با جایگزینی کامل ساکارز با استویوزید میزان کالری محصول 13/3٪ کاهش می‌یابد. با افزایش درصد استویوزید در فرمولاسیون بیسکویت، ضخامت نمونه‌ها افزایش و قطر و ضریب گسترش آنها کاهش پیدا کرد. آزمون بافت‌سنجی نمونه‌های بیسکویت، کاهش سفتی بافت محصول با افزایش درصد استویوزید را نشان داد ( $P < 0/05$ ). نتایج پردازش تصویر، افزایش پارامترهای  $L^*$  و  $b^*$  و کاهش پارامتر  $a^*$  را در طی حذف شکر نشان داد. در نهایت نتایج ارزیابی حسی سه فرمولاسیون بیسکویت حاکی از پذیرش بیشتر نمونه تهیه شده با 50٪ استویوزید بود. به طور کلی می‌توان بیسکویت تهیه شده با 50٪ استویوزید را به عنوان بهترین نمونه معرفی نمود.

### مقدمه

سال 1908 برداشت شد و پس از آن، کشت و زرع استویا در آمریکای جنوبی رونق پیدا کرد. در طول دهه 1970 ژاپنی‌ها یک روش جدید برای بهتر کردن شرایط تصفیه و پاک‌سازی گلیکوزیدهای<sup>2</sup> موجود در برگ‌های استویا را توسعه دادند و توانستند خلوص شیرین‌کننده حاصل از آن را افزایش دهند. نتیجه آن

استویا یک گیاه بومی مناطق کوهستانی برزیل و پاراگوئه است. در اواخر دهه 1880، Moises Bertoni مدیر کالچ کشاورزی آسونسیون<sup>1</sup> پاراگوئه، بسیار شیفته گیاه استویا شد و اولین مقاله در مورد این گیاه را در سال 1905 منتشر کرد. اولین محصول استویا در

بیسکویت یک ماده غذایی محبوب است و به دلیل طعم گوناگونش، ماندگاری طولانی و قیمت نسبتاً پایین توسط طیف وسیعی از جامعه مصرف می‌شود (Vitali et al., 2009). مواد اصلی تشکیل دهنده بیسکویت، آرد، شکر و روغن می‌باشند. گرایش افراد جامعه به مواد غذایی رژیمی برای جلوگیری از افزایش وزن و حفظ سلامت، توجه بسیاری از محققان و تولیدکنندگان را به این سمت جلب کرده است. به طور میانگین 100 گرم بیسکویت شامل 77 گرم کربوهیدرات، 8 گرم پروتئین و 13/5 گرم چربی است و میزان انرژی معادل 465 کیلوکالری را فراهم می‌آورد. با توجه به اینکه ساکارز در محاسبات مقدار کالری، ارزشی معادل 4 کیلوکالری در هر گرم دارد لذا کاهش آن در فرمولاسیون بسیار حائز اهمیت است (پایان، 1377؛ حدائق و همکاران، 1389). به دلیل رقابت در بازار و افزایش تقاضا برای محصولات سالم، طبیعی و کاربردی تلاش‌هایی برای بهبود ارزش تغذیه‌ای و سودمندسازی به وسیله بهبود ترکیبات مغذی بیسکویت، صورت گرفته است (Vitali et al., 2009). از سوی دیگر با توجه به نقش کلیدی شکر در بیسکویت، باید جایگزین مناسبی برای آن انتخاب شود تا ویژگی‌های کیفی محصول نظیر تردی، طعم و رنگ آن حفظ شود.

Walter & Soliah (2010) جایگزینی شکر با استویوزید را در تولید محصولات آردی نظیر کیک و کلوچه مورد بررسی قرار دادند. صفات مورد ارزیابی شامل نرمی، حجم و کاهش رطوبت در حین پخت بودند. نتایج نشان داد کلوچه‌های حاوی شکر و استویوزید با نسبت 50/50 نرم‌تر از سایر نسبت‌ها بود، همچنین نتایج آنها حاکی از آن بود که استویوزید می‌تواند تا حد رضایت بخشی در چنین محصولاتی استفاده شود. در پژوهشی دیگر که بر روی جایگزینی شکر با سوکروز<sup>1</sup> و مالتودکسترین<sup>2</sup> در بیسکویت انجام شد، مشخص شد که با افزایش درصد مالتودکسترین در فرمولاسیون بیسکویت ضریب گسترش نسبت به نمونه شاهد کاهش می‌یابد، میزان پارامتر روشنایی (L\*) بیسکویت‌ها با کاهش میزان

تولید ترکیبی به نام استویوزید بود که قدرت شیرین‌کنندگی 200-300 برابر شکر سفید داشت. استویوزید قوی‌ترین شکل از گلیکوزید گیاه استویا است و معمولاً به هر دو فرم پودر سفید و عصاره مایع در دسترس می‌باشد (Elkins, 1997). استویوزید به میزان 6-13 درصد در برگ‌های گیاه استویا وجود دارد، این شیرین‌کننده در ژاپن، چین و کشورهای آمریکای جنوبی بیشترین مصرف را دارد. از نقطه نظر سلامتی مصرف آن برای انسان عاری از هرگونه خطری بوده و حتی ممکن است اثر جلوگیری کننده روی رشد میکروارگانیسم‌ها در دهان را داشته باشد (فاطمی، 1387). از فواید این شیرین‌کننده می‌توان به ایمن بودن در برابر دیابت یا هیپوگلیسمی، عدم کالری‌زایی، قابلیت استفاده در فرآورده‌های پخت، عدم سمیت، عدم تأثیر بر پوسیدگی دندان‌ها و همچنین عدم وجود هرگونه مواد سنتزی و مصنوعی اشاره کرد. فیزیولوژی بدن انسان قادر به متابولیزه کردن گلیکوزیدهای شیرین موجود در برگ‌های استویا نمی‌باشد بنابراین آنها بدون جذب کالری از بدن دفع می‌گردند. استویا بر خلاف آسپارتام می‌تواند در فرآورده‌های پخت مورد استفاده قرار گیرد، زیرا گلیکوزیدهای شیرین آن در حین فرآیند پخت شکسته نمی‌شوند (Puri et al., 2011; Lemus-2012). هم‌اکنون حدود 285 میلیون نفر در سراسر جهان به دیابت مبتلا هستند، همچنین سازمان جهانی بهداشت پیش‌بینی کرده است که تا سال 2025 ایران حدود 6/4 میلیون نفر بیمار دیابتی خواهد داشت. دیابت پیامدهای خطرناکی چون بیماری‌های قلبی-عروقی، نارسایی کلیوی، عوارض چشمی، مشکلات سیستم عصبی و اختلالات چربی خون دارد که تمام این موارد هزینه‌های سنگینی را بر دولت‌ها، چه از لحاظ خدمات درمانی و چه از لحاظ کاهش نیروی کار جامعه تحمیل می‌کنند، بنابراین ضروری است که از پیشرفت دیابت پیش‌گیری نمود و بیماری مبتلایان را تحت کنترل درآورد تا از بروز عوارض جدی جلوگیری به‌عمل آید. همچنین باید با تدابیر لازم، مانع از ایجاد بیماری در افراد سالم گردید (همایونی‌راد و همکاران، 1392).

1- Sucralose

2- Maltodextrin

## مواد و روش‌ها

### مواد

آرد گندم (نول) با درجه استخراج 75 درصد از کارخانه آرد خراسان مشهد تهیه شد. ویژگی‌های شیمیایی آرد گندم مطابق با استانداردهای AACC (2000) اندازه‌گیری و در جدول 1 ارائه گردید. همچنین در این تحقیق از پودر استویوزید با عنوان تجاری سروا<sup>3</sup> (ساخت آمریکا)، بیکینگ پودر (با آرم تجاری مهسا)، روغن شورتینگ (با عنوان تجاری رگا 11 ساخت شرکت پرتو دانه خزر، مخصوص فنادی و بیسکویت)، روغن مایع آفتاب گردان، شکر کریستالی، بیکربنات آمونیوم، نمک، وانیل و آب استفاده شد. سایر مواد شیمیایی لازم در این پژوهش از شرکت مرک آلمان تهیه گردید.

### روش‌ها

#### تهیه خمیر و پخت بیسکویت

به منظور تهیه بیسکویت از سه فرمولاسیون استفاده شد که به ترتیب با عناوین A، B و C در جدول 2 ارائه گردیدند. برای تهیه خمیر بیسکویت ابتدا آرد و سایر مواد پودری شامل بیکینگ پودر، بی‌کربنات آمونیوم، نمک، شیرخشک، وانیل را پس از وزن کردن با ترازوی دیجیتال (با دقت 0/01)، داخل کاسه مخلوط‌کن (ساخت الکترولوکس، آلمان) ریخته و تا زمانی که همه مواد به صورت یکنواخت در آرد مخلوط شوند عمل همزدن ادامه داده شد. پس از یکنواخت شدن مواد جامد و پودری، مواد مایع به منظور تهیه خمیر به مخزن مخلوط‌کن اضافه شدند، ابتدا روغن مایع و شورتینگ را افزوده و بلافاصله بعد از اضافه کردن روغن، شربت حاوی شیرین‌کننده اضافه شد. قابل ذکر است که شیرین‌کننده مورد نظر (شکر یا استویوزید) قبل از اضافه شدن، در آب ولرم حل شد و به صورت شربت به دیگر مواد اضافه شد. از زمان اضافه شدن همه مواد در مخلوط‌کن، عمل همزدن به مدت 3-4 دقیقه و با سرعت متوسط ادامه یافت. بعد از فرآیند همزدن، خمیر بیسکویت به مدت 15 دقیقه نگهداری گردید تا مواد عمل آورنده

شکر افزایش یافت و به طور کلی نتایج نشان داد که جایگزینی شکر با سوکرالوز و مالتودکسترین امکان‌پذیر می‌باشد (Savitha *et al.*, 2008). در مطالعه‌ای که بر روی ایجاد تعامل بین استویوزید، سوربیتول مایع، هیدروکلئیدها و امولسیفایرها به منظور جایگزینی شکر در کیک انجام گردید، نتایج نشان داد که با کاهش درصد شکر، رطوبت افزایش و حجم و حجم مخصوص کاهش پیدا می‌کند در حالی که درصد خاکستر نمونه‌های مختلف تفاوت معنی‌داری با یکدیگر ندارد. رنگ بافت محصول روشن‌تر شد و ارزیابی کیک توسعه یافته با استویوزید و سوربیتول مایع در برابر کیک حاوی شکر (شاهد)، مقدار ساکارز ناچیزی را نشان داد که این امر موجب شد که کالری محصول کاهش یابد (Manisha *et al.*, 2012). جایگزینی شکر با اریترول<sup>1</sup> و تأثیر آن بر روی کیفیت و ویژگی‌های کوکی دانمارکی<sup>2</sup> کم کالری نشان داد که با افزایش درصد اریترول رطوبت محصول افزایش و کالری و درصد کربوهیدرات کاهش می‌یابد ( $P < 0/05$ ) در حالی که تغییر معنی‌داری در درصد پروتئین، چربی و خاکستر ایجاد نمی‌شود. همچنین با افزایش درصد جایگزینی شکر با اریترول پارامتر  $L^*$  افزایش و سفتی بافت کاهش معنی‌داری پیدا می‌کند و در نهایت نتیجه‌گیری شد که کوکی تهیه شده با 50% اریترول خصوصیات کمی و کیفی مشابه‌تری با نمونه حاوی 100% شکر دارد (Lin *et al.*, 2010). استفاده از رافینوز نیز باعث کاهش سفتی بافت بیسکویت نسبت به نمونه‌های شاهد تهیه شده با شکر می‌شود (Gallgher *et al.*, 2003).

با توجه به مناسب بودن بیسکویت به عنوان میان وعده غذایی به جهت دارا بودن ارزش تغذیه‌ای بالا و اهمیت وجود بیسکویت‌های رژیمی متنوع و متناسب با انواع ذائقه‌ها در سبد فروش این کالا و نیز مزایای کاهش مصرف شکر در وعده‌های غذایی، تولید بیسکویت رژیمی کم کالری با استفاده از شیرین‌کننده استویوزید و بررسی ویژگی‌های کمی و کیفی بیسکویت هدف این پژوهش می‌باشد.

1- Erythritol

2- Danish Cookie

شیمیایی آن بتواند ویژگی‌های رئولوژیکی مناسبی را ایجاد کند. بعد از استراحت خمیر نوبت به مرحله پهن کردن و قالب زنی می‌رسد به طوری که قطر خمیر در تمام نقاط یکنواخت و به اندازه 2 میلی‌متر بود. سپس به منظور پخت هر یک از فرمولاسیون‌های ارائه شده در جدول 2 از فر چرخشی با هوای داغ (مدل

شیمیایی آن بتواند ویژگی‌های رئولوژیکی مناسبی را ایجاد کند. بعد از استراحت خمیر نوبت به مرحله پهن کردن و قالب زنی می‌رسد به طوری که قطر خمیر در تمام نقاط یکنواخت و به اندازه 2 میلی‌متر بود. سپس به منظور پخت هر یک از فرمولاسیون‌های ارائه شده در جدول 2 از فر چرخشی با هوای داغ (مدل

جدول 1- ویژگی‌های شیمیایی آرد نول مصرفی

ویژگی‌های اختصاصی آرد نول	
نوع آزمایش*	نتیجه آزمایش
رطوبت	14±0/01
خاکستر	0/450±0/02
خاکستر غیر محلول در اسید	0/02±0/006
گلوتن	25±0/31
پروتئین	9/33±0/23
pH	5/6±0/12
اسیدیته	1/3±0/12

\* نتایج حاصل از سه تکرار می‌باشند

جدول 2- ترکیب پایه مواد مورد استفاده در فرمولاسیون‌های بیسکویت

نمونه بیسکویت			مواد مورد استفاده بر حسب (گرم)
C (100 درصد جایگزینی)	B (50 درصد جایگزینی)	A (صفر درصد جایگزینی)	
300	300	300	آرد
0	45	90	شکر
1/350	0/675	0	استویوزید (پس از معادل سازی)
45	45	45	شورتنینگ
30	30	30	روغن مایع
3/3	3/3	3/3	نمک
5/4	5/4	5/4	شیر خشک
1/2	1/2	1/2	بیکینگ پودر
1/2	1/2	1/2	بیکربنات آمونیوم
90	90	90	آب
0/9	0/9	0/9	وانیل

که به طور تصادفی انتخاب شده بودند بر روی یکدیگر قرار داده و توسط کولیس قطر آنها اندازه‌گیری شد و سپس میانگین آنها محاسبه گردید و بار دیگر ضخامت هر یک به صورت جداگانه مورد اندازه‌گیری قرار گرفت و میانگین این دو به عنوان ضخامت نهایی گزارش گردید (Zoulias et al., 2000; Taylor et al., 2008). ضریب گسترش بیسکویت از نسبت قطر به ضخامت به دست آمد (Zoulias et al., 2000; Krishnan et al., 2011). حجم بیسکویت با استفاده از روش جابجایی

### ارزیابی خصوصیات فیزیکی بیسکویت

به منظور اندازه‌گیری قطر، به طور تصادفی از هر فرمولاسیون 6 بیسکویت پس از پخت انتخاب گردید و با استفاده از کولیس کالیبره با دقت 0/1 لبه تا لبه هر بیسکویت اندازه‌گیری شد و سپس هر بیسکویت به میزان 90° چرخانده شد و مجدداً قطر آن اندازه‌گیری گردید، و میانگین آنها به عنوان قطر بیسکویت گزارش شد (Zoulias et al., 2000; Krishnan et al., 2011). برای اندازه‌گیری ضخامت بیسکویت، 6 بیسکویت را

### ارزیابی رنگ بیسکویت

به منظور آنالیز رنگ بیسکویت، پس از پخت نمونه‌ها و متعادل شدن دمای آنها از هر یک از فرمولاسیون‌ها سه عدد به طور تصادفی برای گرفتن عکس انتخاب شد. از اسکنر مسطح مدل G3010 (hp) با رزولوشن 300 dpi متصل به یک دستگاه رایانه برای تصویربرداری از نمونه‌های بیسکویت استفاده شد. تصاویر با فرمت JPEG و بدون فشردگی در رایانه ذخیره گردیدند. سپس تصاویر ذخیره شده، توسط نرم‌افزار پردازش تصویر Image J نسخه 1.44p به محیط نرم‌افزار فراخوانی شده و جهت آماده‌سازی تصاویر برای مراحل بعدی پردازش تصویر، ابتدا تصاویر بیسکویت‌ها از تصویر پس زمینه جدا شدند. سپس محاسبه میانگین برای هر مؤلفه انجام شد؛ نحوه تهیه میانگین مؤلفه‌های تصویر به این صورت بود که از تصویر نهایی نمونه، 3 قسمت با مساحت پیکسل مساوی (500×500) جدا شدند و مراحل ذکر شده در بالا بر روی آنها انجام شد و از مقادیر بدست آمده برای هر یک از مؤلفه‌های رنگی میانگین گرفته شد. در نهایت با استفاده از پلاگین<sup>2</sup> color\_space\_converter نرم افزار، تصاویر به  $L^*a^*b^*$  تبدیل گردیدند (Soponar et al., 2008; Schirmer et al., 2012).

### ارزیابی بافت بیسکویت

به منظور ارزیابی بافت بیسکویت از بافت سنج<sup>3</sup> QTS (مدل CNS Farnell, Hertfordshire, UK)، استفاده گردید. بدین طریق که نیروی لازم برای نفوذ یک پروب استوانه‌ای با انتهای صاف (12 میلی‌متر قطر و 10 میلی‌متر ارتفاع) با سرعت 1 میلی‌متر در ثانیه و با نیروی 0/19 نیوتون به داخل بیسکویت محاسبه گردید. این آزمون در فاصله زمانی 3 ساعت پس از پخت بیسکویت و در دمای اتاق (25 درجه سانتی‌گراد) انجام شد و پارامتر اندازه‌گیری شده در این آزمون، سفتی بافت بر حسب نیرو بود (Laguna et al., 2012).

دانه<sup>1</sup> کلزا (Lin et al., 2003)، دانسیته ظاهری با محاسبه نسبت جرم به حجم (Krishnan et al., 2011; Islam et al., 2012) و حجم مخصوص نمونه‌های بیسکویت با محاسبه نسبت حجم به جرم اندازه‌گیری شد (Manisha et al., 2012). به منظور تعیین میزان فعالیت آبی ( $a_w$ )، حدود 3 گرم از بیسکویت آسیاب شده درون سل دستگاه سنجش فعالیت آبی (مدل Ms1 ساخت شرکت Novasina کشور سوئیس) قرار گرفت و میزان فعالیت آبی در دمای 25 درجه سانتی‌گراد تعیین شد (Zoulias et al., 2000).

### آزمون‌های شیمیایی

محتوای رطوبت، پروتئین خام، چربی خام و خاکستر کل نمونه‌های بیسکویت به ترتیب مطابق با روش‌های 08-01 و 30-10، 46-11A، 44-15 استاندارد بین المللی AACC (2000) اندازه‌گیری شد. ضریب تبدیل نیتروژن برای محاسبه پروتئین خام 6/25 بود. محتوای کربوهیدرات‌های خوراکی بیسکویت به روش تیتروسنجی با محلول فهلینگ (لین-آینون) و مطابق با استاندارد ملی ایران به شماره 2303 اندازه‌گیری شد. درصد قند کل با استفاده از روش لین-آینون و مطابق با استاندارد ملی ایران به شماره 2553 اندازه‌گیری شد. pH نمونه‌های بیسکویت مطابق با روش استاندارد ملی ایران به شماره 37 اندازه‌گیری گردید.

### محاسبه کالری

مقادیر انرژی برای پروتئین، چربی، کربوهیدرات به ترتیب 4، 9 و 4 کیلوکالری به ازای هر گرم می‌باشد. پس از اندازه‌گیری هر یک از پارامترهای شیمیایی ذکر شده، مقدار کالری در 100 گرم برای هر یک از سه فرمولاسیون بیسکویت محاسبه شد (Lin et al., 2010).

### ارزیابی حسی بیسکویت

به منظور انجام آزمون حسی 15 نفر از اساتید و دانشجویان رشته صنایع غذایی مرکز تحقیقات جهاد کشاورزی خراسان رضوی بخش فنی مهندسی انتخاب گردیدند. ارزیابی حسی تحت شرایط مشابه نور، دما و رطوبت انجام گرفت. برای هر یک از ویژگی‌های نمونه (رنگ، طعم، مزه، بافت و قابلیت جویدن و پذیرش کلی) امتیازی بین 1 تا 5 در نظر گرفته شد. در این پژوهش از آزمون حسی مصرف کننده‌گرا و از نوع لذت‌بخشی<sup>1</sup> استفاده شد (Krishnan *et al.*, 2011; Reddy *et al.*, 2005).

### تجزیه و تحلیل آماری

نتایج بدست آمده از این پژوهش با استفاده از نرم‌افزار SAS نسخه 9.2 و در قالب طرح آماری کاملاً تصادفی با سه تکرار مورد آزمون قرار گرفتند. میانگین‌ها با استفاده از آزمون آماری چند دامنه‌ای دانکن در سطح اطمینان 95 درصد ( $P < 0/05$ ) مورد مقایسه قرار گرفتند (Savitha *et al.*, 2008).

### نتایج و بحث

#### نتایج ارزیابی خصوصیات فیزیکی بیسکویت

نتایج مربوط به ارزیابی خصوصیات فیزیکی سه فرمولاسیون بیسکویت در جدول 3 ارائه گردیده است. نتایج آنالیز واریانس قطر، ضخامت و ضریب گسترش بیسکویت نشان داد که جایگزینی شکر با استویوزید در فرمولاسیون بیسکویت، اثر معنی‌داری بر روی این خصوصیات بیسکویت دارد ( $P < 0/05$ ). همان گونه که مشهود است با افزایش درصد استویوزید در فرمولاسیون، ضخامت بیسکویت افزایش و قطر و ضریب گسترش آنها به طور معنی‌داری کاهش پیدا کرده است. بیشترین قطر و ضریب گسترش مربوط به فرمولاسیون A (0%) می‌باشد در حالی که بیشترین ضخامت مربوط به فرمولاسیون C (100%) است. روند مشاهده شده در این پژوهش با نتایج Taylor و همکاران (2008)، که بر روی جایگزینی شکر با تاگاتوز در کوکی به پژوهش پرداخته بودند مطابقت

داشت. همچنین Savitha و همکاران (2008) گزارش کردند که با افزایش سطح سوکرالوز و مالتودکسترین در فرمولاسیون بیسکویت، قطر محصول کاهش و ضخامت آن افزایش می‌یابد که مشابه با روند بدست آمده در مطالعه حاضر بود. با افزایش درصد شکر در فرمولاسیون، توسعه شبکه گلوتن محدود می‌شود، از این رو خمیر قابلیت کشش خود را از دست می‌دهد، ولی شکل پذیری خود را حفظ می‌کند (رجب‌زاده 1382). کاهش شکر موجب افزایش جذب آب توسط گلوتن و توسعه‌ی بیشتر آن می‌شود و در نتیجه الاستیسته خمیر بیشتر شده که این امر موجب جمع شدن خمیر موقع غلتک‌زنی می‌شود که باعث افزایش ضخامت و کاهش قطر خمیر خواهد شد. همچنین کاهش ویسکوزیته خمیر بیسکویت با کاهش درصد شکر در فرمولاسیون می‌تواند دلیل کاهش قطر و افزایش ضخامت در بیسکویت باشد (Savitha *et al.*, 2008). یافته‌های حاصل از ارزیابی فعالیت آبی بیسکویت نشان داد که با افزایش سطح جایگزینی استویوزید به جای شکر در فرمولاسیون، میزان فعالیت آبی بیسکویت بطور معنی‌داری افزایش پیدا می‌کند ( $P < 0/05$ ). نمونه‌ی بیسکویت حاوی 100% شیرین‌کننده استویوزید (C) بیشترین  $a_w$  را داشت در حالی که بیسکویت فاقد استویوزید (A) دارای کمترین  $a_w$  بود و همچنین بین میانگین فعالیت آبی هر سه فرمولاسیون اختلاف آماری معنی‌داری وجود داشت. تأثیر عمده ساکارز در فرآورده‌های پخت از میل ترکیبی آن نسبت به آب و پیوندهای میان این دو حاصل می‌گردد، بنابراین ساکارز میزان آب آزاد را کاهش می‌دهد (Zoulias *et al.*, 2000). Zoulias و همکاران (2000) روند مشابهی را برای  $a_w$  کوکی‌هایی که در آنها شکر با قندهای الکلی جایگزین شده بود گزارش کردند. در مطالعه‌ای دیگر که توسط Akesson (2009) بر روی جایگزینی شکر با سوکرالوز-اریترول در کیک انجام شده بود، مشاهده شد که با کاهش درصد شکر در فرمولاسیون فعالیت آبی محصول روند افزایشی دارد. نتایج حاصل آنالیز آماری اندازه‌گیری حجم، حجم مخصوص و دانسیته ظاهری بیسکویت حاکی از عدم اثر معنی‌دار شیرین‌کننده استویوزید بر این خصوصیات فیزیکی

طول پخت و کاهش حجم منجر خواهد شد (نورمحمدی و همکاران، 1391؛ Faridah & Noor, 2012). نتایج بدست آمده از آزمون حجم، حجم مخصوص و دانسیته ظاهری روند مشابهی با نتایج پژوهش Manisha و همکاران (2012) نشان داد؛ همچنین نور محمدی و همکاران (1391) که بر روی جایگزینی شکر با قندهای الکلی در کیک به پژوهش پرداخته بودند روند کاهشی مشابهی در طی جایگزینی شکر گزارش کردند هرچند که در پژوهش آنها تفاوت آماری معنی داری بین این خواص فیزیکی نمونه‌های کیک مشاهده کردند.

است. با این وجود با افزایش درصد استویوزید در فرمولاسیون بیسکویت مشاهده شد که حجم و حجم مخصوص کاهش و دانسیته ظاهری افزایش می‌یابد، هرچند روند تغییرات آنها جزئی و فاقد اثر معنی دار از لحاظ آماری بود. کاهش حجم در طی حذف شکر ممکن است به دو دلیل رخ دهد؛ اول کاهش پایداری خمیر در طول حرارت دادن که در ارتباط مستقیم با کاهش ویسکوزیته خمیر و اندازه حباب‌های هوا است، دوم کاهش سرعت انتقال حرارت به دلیل کاهش در دمای ژلاتینه شدن نشاسته و دمای دناتورده شدن پروتئین‌ها که به انبساط ناکافی حباب‌های هوا در

جدول 3. مقایسات میانگین (± انحراف معیار، n=3) پارامترهای فیزیکی بیسکویت ( $P<0/05$ )<sup>\*</sup>

سطح جایگزینی استویوزید	ضخامت (میلی‌متر)	قطر (میلی‌متر)	ضریب گسترش	aw	حجم (سی‌سی)	حجم مخصوص (سانتی‌متر مکعب/گرم)	دانسیته ظاهری (گرم/سانتی‌متر مکعب)
A(%0)	5/116±0/23a	57/833±2/31a	11/308±0/43a	0/308±0/001a	25/86±0/55a	1/930±0/03a	0/517±0/009a
B(%50)	5/433±0/21b	54/167±3/31b	9/986±0/82b	0/332±0/003b	25/23±0/37a	1/873±0/03ab	0/526±0/016a
C(%100)	5/800±0/26c	51/000±2/6b	8/813±0/76c	0/349±0/005c	24/90±0/36a	1/858±0/01b	0/530±0/015a

\* میانگین‌هایی با حداقل یک حرف غیرمشترک در سطح آماری 5٪ دارای اختلاف آماری معنی داری هستند.

### نتایج آزمون‌های شیمیایی بیسکویت

در جدول 4 نتایج حاصل از آزمون‌های شیمیایی بیسکویت در طی جایگزینی شکر با استویوزید نشان داده شده است. نتایج حاصل از آنالیز آماری نشان داد که افزودن شیرین کننده استویوزید در فرمولاسیون بیسکویت، اثر معنی داری بر میزان خاکستر کل، درصد چربی و پروتئین ندارد. عدم وجود اختلاف معنی دار در این سه پارامتر شیمیایی را می‌توان به یکسان بودن نوع و مقدار آرد و چربی مورد استفاده در هر سه فرمولاسیون بیسکویت نسبت داد (Pasha *et al.*, 2002; Manisha *et al.*, 2012). رطوبت نمونه‌های بیسکویت با افزایش درصد استویوزید در فرمولاسیون بیسکویت افزایش معنی داری داشت ( $P<0/05$ ) به طوری که بیشترین درصد رطوبت مربوط به نمونه‌ای است که در آن شکر به طور کامل با استویوزید جایگزین شده است (C). شکر دمای ژلاتیناسیون نشاسته و دناتوراسیون پروتئین را افزایش می‌دهد و این دمای بالای ژلاتیناسیون به خروج رطوبت از محصول کمک می‌کند در نتیجه با کاهش مقدار شکر در فرمولاسیون محصول رطوبت آن افزایش پیدا

می‌کند (Kocer *et al.*, 2007). نتایج درصد رطوبت در این پژوهش روند مشابهی با نتایج تحقیقات Manisha و همکاران (2012)، Pareyt و همکاران (2009) و Zoulias و همکاران (2000) داشت. نتایج اندازه‌گیری pH محصول نشان داد که با افزایش درصد جایگزینی شکر با استویوزید در فرمولاسیون بیسکویت، pH این محصول به طور معنی داری افزایش پیدا می‌کند ( $P<0/05$ ). دلیل ایجاد این افزایش در pH بیسکویت را می‌توان به وقوع واکنش قهوه‌ای شدن غیرآنزیمی (مایلارد<sup>1</sup>) نسبت داد. از ترکیبات مهمی که در انجام واکنش مایلارد شرکت می‌کنند قندهای احیاء کننده مانند گلوکز و فروکتوز می‌باشند که از هیدرولیز ساکارز بر اثر حرارت به وجود می‌آیند. با توجه به اینکه در طی واکنش مایلارد، گروه‌های آمین وارد واکنش می‌شوند و از میان می‌روند، pH ماده غذایی کاهش پیدا می‌کند (فاطمی، 1387). بنابراین، دلیل افزایش pH در طی جایگزینی شکر با استویوزید، می‌تواند کاهش وقوع واکنش مایلارد به دلیل کاهش میزان ساکارز در فرمولاسیون محصول و نیز کاهش

افزایش درصد استویوزید در فرمولاسیون بیسکویت میزان قند نمونه‌ها کاهش معنی‌داری را نشان داد که دلیل آن را می‌توان به کاهش میزان ساکارز در فرمولاسیون بیسکویت نسبت داد. Manisha و همکاران (2012) و Lin و همکاران (2008) کاهش چشمگیری را در میزان قند محصولات در طی جایگزینی شکر مشاهده کردند که از این رو با نتایج این پژوهش مطابقت داشت. نتایج تجزیه واریانس درصد کربوهیدرات‌های خوراکی بیسکویت نشان داد که با افزایش سطح جایگزینی شکر با استویوزید، درصد کربوهیدرات نمونه‌های بیسکویت به طور معنی‌داری کاهش پیدا کرده است ( $P < 0/05$ ). میزان ساکارز فرمولاسیون در طی جایگزینی شکر با شیرین‌کننده استویوزید به طور معنی‌داری کاهش پیدا کرده است لذا کاهش درصد کربوهیدرات را می‌توان به کاهش میزان ساکارز نسبت داد. نتایج حاصل از این مطالعه مطابقت نزدیکی با پژوهش صورت گرفته توسط Lin و همکاران (2010) و Akewan (2009) داشت.

غلظت مواد جامد محلول (شکر) باشد (افشاری جویباری و همکاران، 1391). در پژوهشی که توسط افشاری جویباری و همکاران (1391) بر روی خشک کردن خرماى مضافتی انجام شد تأثیر دمای خشک کردن به عنوان یکی از عوامل مؤثر بر واکنش مایلارد بر روی pH محصول مورد بررسی قرار گرفت، نتایج آنها نشان داد که با افزایش واکنش مایلارد بر اثر افزایش دما pH محصول کاهش می‌یابد که روند مشابهی با این پژوهش داشت. اما pH اندازه‌گیری شده در مطالعه احمدی گاولیقی و همکاران (1390) که بر روی جایگزینی قند اینورت با شیره خرما در کیک لایه‌ای انجام شد روند مخالفی را گزارش کردند. نتایج حاصل از اندازه‌گیری pH و درصد رطوبت نشان داد که مقادیر این دو پارامتر در هر سه سطح جایگزینی شکر با استویوزید در محدوده استاندارد تعیین شده برای بیسکویت می‌باشند (استاندارد ملی ایران، 1388). نتایج حاصل از آنالیز واریانس درصد قند سه فرمولاسیون بیسکویت نشان داد که اختلاف آماری کاملاً معنی‌داری بین آنها وجود دارد ( $P < 0/05$ ). با

جدول 4- مقایسات میانگین ( $\pm$  انحراف معیار،  $n=3$ ) پارامترهای شیمیایی بیسکویت ( $P < 0/05$ )

سطح جایگزینی استویوزید	% رطوبت	% خاکستر کل	pH	% پروتئین	% چربی	% قند کل	% کربوهیدرات
A(%0)	3/506 $\pm$ 0/07 <sup>a</sup>	1/083 $\pm$ 0/04 <sup>a</sup>	6/55 $\pm$ 0/02 <sup>a</sup>	9/740 $\pm$ 0/03 <sup>a</sup>	23/043 $\pm$ 0/21 <sup>a</sup>	17/72 $\pm$ 0/16 <sup>a</sup>	60/43 $\pm$ 0/01 <sup>a</sup>
B(%50)	3/837 $\pm$ 0/06 <sup>b</sup>	1/106 $\pm$ 0/04 <sup>ab</sup>	6/62 $\pm$ 0/02 <sup>b</sup>	9/846 $\pm$ 0/05 <sup>ab</sup>	23/000 $\pm$ 0/16 <sup>a</sup>	9/88 $\pm$ 0/22 <sup>b</sup>	52/32 $\pm$ 0/03 <sup>b</sup>
C(%100)	4/093 $\pm$ 0/03 <sup>c</sup>	1/117 $\pm$ 0/03 <sup>b</sup>	6/81 $\pm$ 0/03 <sup>c</sup>	9/913 $\pm$ 0/12 <sup>b</sup>	22/980 $\pm$ 0/10 <sup>a</sup>	1/79 $\pm$ 0/13 <sup>c</sup>	44/17 $\pm$ 0/03 <sup>c</sup>

#### نتایج محاسبه کالری بیسکویت

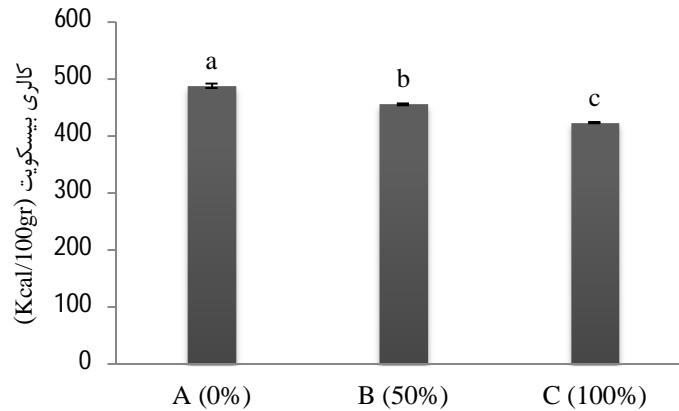
نمودار 1 روند تغییرات میزان کالری بیسکویت را در طی جایگزینی شکر با استویوزید نشان می‌دهد. میزان کالری بیسکویت در سه سطح جایگزینی شکر با استویوزید محاسبه گردید. نتایج حاکی از آن بود که با افزایش سطح جایگزینی شکر با استویوزید میزان کالری محصول به طور کاملاً معنی‌داری کاهش پیدا می‌کند به گونه‌ای که نمونه C کمترین میزان کالری را دارا می‌باشد. مقایسه میانگین کالری سه فرمولاسیون بیسکویت نشان دهنده اختلاف معنی‌دار بین آنها می‌باشد ( $P < 0/05$ ). بر طبق نتایج بدست آمده مشخص شد که میزان کالری بیسکویت در طی جایگزینی کامل شکر با استویوزید 13/3 درصد کاهش

پیدا می‌کند که این افت کالری ناشی از حذف شکر در فرمولاسیون بیسکویت و همچنین مقدار بسیار کم استویوزید عدم کالری‌زایی این شیرین‌کننده می‌باشد. بیشترین میزان کالری را نمونه A با میانگین 488/09 کیلوکالری در 100 گرم داشت درحالی‌که کمترین میزان کالری در نمونه C با میانگین 423/18 کیلوکالری در 100 گرم بدست آمد. Lin و همکاران (2010) مشاهده کردند که با افزایش سطح جایگزینی شکر با اریترول از 0 تا 100 درصد، کالری کوکی دانمارکی کاهش معنی‌داری پیدا می‌کند به طوری‌که میزان کالری از 539/9 کیلوکالری در 100 گرم به 478/6 کیلوکالری در 100 گرم کاهش پیدا می‌کند که آنها نیز حذف شکر را عامل این کاهش کالری



که جایگزین شکر شده بودند در پژوهش انجام شده توسط Akesowan (2009) نیز مشاهده شد که میزان کالری 398/10 کیلوکالری در 100 گرم به 313/44 کیلوکالری در 100 گرم کاهش پیدا کرد.

دانستند. Pasha و همکاران (2002) نشان داد که مقدار انرژی کوکی با کاهش سطح ساکارز در فرمولاسیون کوکی از 4398/74 کالری در گرم تا 3718/31 کالری در گرم کاهش پیدا می‌کند. کاهش میزان کالری در کیک تولید شده با سوکرالوز-اریترول



شکل 1- میزان کالری بیسکویت در طی جایگزینی شکر با استویوزید

شاخص  $b^*$  افزایش معنی‌داری از نظر آماری پیدا می‌کند ( $P < 0/05$ ). پارامتر  $b^*$  نشان دهنده‌ی رنگ آبی تا زرد می‌باشد و از لحاظ عددی در محدوده‌ی 120- (آبی مطلق) تا 120 (زردی مطلق) است. بنابراین با افزایش سطح جایگزینی استویوزید در فرمولاسیون، زردی نمونه‌ها بیشتر شده است. تغییرات رنگ بیسکویت و سایر محصولات نانویی در طی پخت ناشی از واکنش قهوه‌ای شدن غیرآنزیمی یا واکنش مایلارد می‌باشد. در واکنش مایلارد، قندهای احیاء به ویژه فروکتوز، گلوکز با آمینواسیدها و پپتیدها واکنش می‌دهند. در اثر این واکنش، ماده‌ی غیرمحلول و غیرقابل هضمی به نام ملانوئیدین که قهوه‌ای رنگ و آروماتیک است به وجود می‌آید. این واکنش در بعضی موارد نامطلوب است و علاوه بر ایجاد ظاهر نامطلوب در مواد غذایی سبب کاهش ارزش تغذیه‌ای پروتئین (به ویژه لیزین) هم می‌شود. (فاطمی، 1387؛ رجبزاده، 1382). بنابراین با توجه به فقدان قندهای دارای گروه کربن فعال (فروکتوز و گلوکز) در استویوزید این شیرین‌کننده در واکنش مایلارد شرکت نمی‌کند (Manisha et al., 2012). نتایج حاصل از پژوهش نورمحمدی و همکاران (1391)، که بر روی تولید کیک کم کالری با استفاده از جایگزینی ساکارز با اریترول و اولیگوفروکتوز انجام گردید موافق با نتایج

#### نتایج ارزیابی رنگ بیسکویت

میزان تغییرات رنگ بیسکویت به وسیله‌ی اندازه‌گیری پارامترهای اولیه رنگ‌سنجی ( $L^* a^* b^*$ ) بررسی شد. نتایج حاصل از اندازه‌گیری میزان تغییرات پارامترهای رنگ‌سنجی در جدول 5 برای بیسکویت نشان داده شده است. با افزایش درصد جایگزینی استویوزید به جای شکر، میزان پارامتر روشنایی  $L^*$  برای محصول بیسکویت افزایش آماری معنی‌داری پیدا کرده است ( $P < 0/05$ ). پارامتر  $L^*$  بیانگر روشنایی است و ارزش آن در محدوده 0 تا 100 قرار دارد، بنابراین می‌توان نتیجه گرفت که با افزایش سطح شیرین‌کننده استویوزید در فرمولاسیون، رنگ بیسکویت روشن‌تر شده است. نتایج حاصل از تجزیه واریانس تغییرات مقادیر شاخص قرمزی یا  $a^*$  نشان داد که با افزایش سطح جایگزینی استویوزید در فرمولاسیون بیسکویت،  $a^*$  کاهش معنی‌داری پیدا کرده است ( $P < 0/05$ ). پارامتر  $a^*$  بیانگر سبزی تا قرمزی است و از لحاظ عددی در بازه‌ی 120- (سبز مطلق) الی 120 (قرمز مطلق) است. بنابراین با افزایش سطح استویوزید در فرمولاسیون بیسکویت از ارزش رنگ قرمز نمونه‌ها کاسته می‌شود. نتایج حاصل از آنالیز آماری تغییرات مقادیر شاخص زردی یا  $b^*$  نشان می‌دهد که با افزایش درصد استفاده از استویوزید در فرمولاسیون بیسکویت،

Mushtaq و همکاران (2010) نتایج مشابهی را نشان داد. با افزایش درصد زایلیتول در فرمولاسیون کوکی به جای شکر مشاهده شد که ارزش  $L^*$  نمونه‌ها از 172/48 تا 186/45 به طور معنی‌داری افزایش می‌یابد. آنها بیان داشتند که زایلیتول به دلیل فقدان گروه کربن فعال توانایی شرکت در واکنش مایلارد را ندارد.

حاصل از این پژوهش بود. نتایج تحقیق Manisha و همکاران (2012)، که بررسی جایگزینی ترکیب سوربیتول مایع و استویوزید در کیک پرداخته بودند با نتایج این پژوهش تطبیق داشت. نتایج حاصله از تحقیق Lin و همکاران (2010)، بر روی اثر اریترول بر خواص کیفی کوکی دانمارکی انجام شده بود با نتایج پژوهش حاضر مطابقت داشت. جایگزینی زایلیتول با شکر در فرمولاسیون کوکی توسط

جدول 5- مقایسات میانگین ( $\pm$  انحراف معیار،  $n=3$ ) پارامترهای رنگ‌سنجی بیسکویت ( $P<0/05$ )

پارامترهای رنگ‌سنجی بیسکویت			سطح استویوزید
b <sup>*</sup>	a <sup>*</sup>	L <sup>*</sup>	
22/733 $\pm$ 0/26 <sup>a</sup>	6/970 $\pm$ 0/37 <sup>a</sup>	56/977 $\pm$ 1/52 <sup>a</sup>	A (0%)
23/566 $\pm$ 0/03 <sup>b</sup>	5/756 $\pm$ 0/34 <sup>b</sup>	62/230 $\pm$ 1/69 <sup>b</sup>	B (50%)
23/723 $\pm$ 0/36 <sup>b</sup>	3/280 $\pm$ 0/26 <sup>c</sup>	66/643 $\pm$ 2/28 <sup>c</sup>	C (100%)

تولید بیسکویت استفاده گردید و نتایج آنها در تطبیق با نتایج پژوهش حاضر بود. آنها مشاهده کردند که ماکزیمم نیرو ( $F_{max}$ ) برای نمونه‌های تهیه شده با درصد‌های مختلف رافتیروز به طور معنی‌داری نسبت به نمونه‌ی شاهد کاهش پیدا می‌کند و در نتیجه نمونه‌ها نرم‌تر می‌شوند. در پژوهشی که توسط Pareyt و همکاران (2009) که بر روی نقش شکر در خصوصیات ساختاری و بافتی کوکی انجام گردید نتایج مشابهی بدست آمد. نتایج پژوهش Mushtaq و همکاران (2010) نشان داد که با افزایش سطح جایگزینی زایلیتول با شکر در فرمولاسیون کوکی، سختی (Peak Force) برای کوکی‌ها کاهش پیدا می‌کند، که در تطبیق با نتایج حاصل از این پژوهش بود. آنها نیز عدم توسعه مناسب شبکه گلوتن خمیر را بر اثر دخالت شکر در جذب آب و نیز کریستالیزاسیون شکر پس از سرد شدن را عامل سفتی بافت نمونه شاهد می‌دانستند. Taylor و همکاران (2008) که بر روی اثر جایگزینی شکر با تاگاتوز بر سفتی بافت کوکی به پژوهش پرداختند، روند مخالفی را گزارش کردند. Soliah و Walter (2010) پس از بررسی نتایج حاصل از بافت کلوچه در طی جایگزینی شکر با استویا، نمونه حاوی 50٪ استویا و 50٪ شکر را به عنوان نرم‌ترین نمونه معرفی کردند.

### نتایج ارزیابی بافت بیسکویت

بررسی آماری نتایج حاصل از آزمون بافت‌سنجی که در جدول 6 ارائه گردیده است به وضوح نشان داد که با افزایش سطح جایگزینی شکر با استویوزید سفتی بافت بیسکویت بصورت معنی‌داری کاهش می‌یابد به طوری که نمونه تهیه شده با فرمولاسیون C (100٪) کمترین میزان سفتی را از خود نشان داد، همچنین اختلاف معنی‌داری بین سفتی بافت در هر سه سطح جایگزینی وجود دارد ( $P<0/05$ ). سفتی بافت در این حالت می‌تواند به دو دلیل رخ دهد، اول می‌تواند به دلیل توسعه محدود شبکه گلوتن باشد، شبکه گلوتنی به منظور توسعه بیشتر باید با ملکول‌های آب پیوند برقرار کند اما شکر میل ترکیبی بیشتری با ملکول‌های آب دارد و با سرعت بیشتری با ملکول‌های آب پیوند هیدروژنی برقرار می‌کند لذا مانع از توسعه مناسب شبکه گلوتنی و سفت شدن خمیر می‌گردد (خوشگذران و عزیزی، 1390). همچنین در فرآیند سرد کردن پس از پخت، شکر ممکن است کریستاله شود که این امر نیز می‌تواند به سختی بافت کمک کند (Taylor et al., 2008; Mushtaq et al., 2010). رافتیروز به عنوان جایگزین شکر در پژوهش Gallagher و همکاران (2003) در

جدول 6- مقایسات میانگین ( $\pm$  انحراف معیار،  $n=3$ ) پارامترهای بافت سنجی بیسکویت ( $P<0/05$ )

سطح استویوزید	سفتی بافت (نیوتن)
A (0%)	34/467 $\pm$ 2/60 <sup>a</sup>
B (50%)	24/667 $\pm$ 2/06 <sup>b</sup>
C (100%)	14/933 $\pm$ 4/21 <sup>c</sup>

### نتایج ارزیابی خصوصیات حسی بیسکویت

نتایج حاصل از ارزیابی حسی بیسکویت در جدول 7 گزارش شده است. با توجه به نتایج حاصل از ارزیابی حسی عطر و آروما بیسکویت مشخص شد که بیسکویت حاوی 100 درصد شکر (A) بیشترین میانگین امتیازات را از ارزیاب‌ها کسب کرده است که دلیل آن می‌تواند مربوط به تولید ترکیبات مولد عطر و آروما مانند ملانوئیدین در طی واکنش مایلارد باشد. بررسی نتایج ارزیابی حسی بافت و قابلیت جویدن

بیسکویت حاکی از پذیرش بیشتر نمونه C در بین ارزیاب‌ها از لحاظ این ویژگی بود، که از این منظر با نتایج بافت سنجی دستگامی مطابقت داشت. اما نتایج ارزیابی حسی رنگ، طعم و مزه و پذیرش کلی بیسکویت نشان دهنده پذیرش بیشتر نمونه B در بین ارزیاب‌ها بود که شاید به دلیل ویژگی‌های متعادل این نمونه می‌باشد. به طور کلی بیسکویت تهیه شده با 50 درصد شکر و 50٪ استویوزید (B) از میانگین امتیازات بیشتری در بین ارزیاب‌ها برخوردار بود.

جدول 7- نتایج ارزیابی حسی بیسکویت

سطح استویوزید	رنگ	طعم و مزه	عطر و آروما	بافت و قابلیت جویدن	پذیرش کلی
A (0%)	3/133 $\pm$ 1/06 <sup>a</sup>	4/06 $\pm$ 0/70 <sup>a</sup>	4/26 $\pm$ 0/70 <sup>a</sup>	3/20 $\pm$ 0/77 <sup>a</sup>	3/73 $\pm$ 0/63 <sup>a</sup>
B (50%)	4/400 $\pm$ 0/73 <sup>b</sup>	4/53 $\pm$ 0/63 <sup>a</sup>	3/93 $\pm$ 0/70 <sup>a</sup>	3/93 $\pm$ 0/79 <sup>b</sup>	4/33 $\pm$ 0/61 <sup>b</sup>
C (100%)	3/600 $\pm$ 0/98 <sup>a</sup>	3/33 $\pm$ 0/97 <sup>b</sup>	3/26 $\pm$ 0/79 <sup>b</sup>	4/46 $\pm$ 0/74 <sup>b</sup>	3/53 $\pm$ 0/96 <sup>a</sup>

### نتیجه‌گیری

نتایج این پژوهش مؤید آن است که افزودن استویوزید به جای شکر در فرمولاسیون بیسکویت تأثیر چندانی بر درصد خاکستر، چربی و پروتئین محصول ندارد اما میزان قند کل را به طور کاملاً محسوسی کاهش می‌دهد که با توجه به نقش بسزای ساکارز در بالا بردن شاخص گلاسمیک خون، استفاده از استویوزید می‌تواند مانع از بالا رفتن این شاخص در افراد مبتلا به دیابت شود. علاوه بر این نتایج حاکی از کاهش کالری بیسکویت در طی جایگزینی شکر با استویوزید بود که با توجه مصرف بالای بیسکویت به عنوان یک میان وعده این خود می‌تواند در پیشگیری از ابتلا به چاقی مؤثر باشد. بنابراین با توجه به کاهش میزان کالری و بهبود برخی خصوصیات بافتی، رنگی و پذیرش حسی، جایگزینی شکر با استویوزید مناسب می‌باشد، که بسته به نوع فرآوری، نوع محصول تولید و نوع مصرف می‌توان از سطوح مختلف این

شیرین‌کننده به جای شکر بهره جست. به دلیل نزدیک بودن خصوصیات بیسکویت حاوی 50٪ استویوزید به نمونه حاوی 100٪ شکر و همچنین پذیرش بیشتر این محصول در بین ارزیاب‌ها می‌توان این فرمولاسیون را به عنوان بهترین سطح جایگزینی شکر در تولید بیسکویت معرفی نمود.

### سپاسگزاری

بدین وسیله از اعضای محترم هیأت علمی بخش تحقیقات فنی مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی و همچنین از شرکت صنایع غذایی کامور اصفهان به ویژه سرکار خانم مهندس نرگس نادیان مدیر بخش توسعه و تحقیق این شرکت که در انجام برخی از مراحل این پروژه یاری رسانده‌اند کمال تشکر و قدردانی را داریم.

## منابع

- 1- احمدی گولیکی، ح.، عزیزی، م. ح.، جهانیان، ل. و امیرکاوئی، ش.، 1390، بررسی اثر جایگزینی قند مایع خرما با قند اینورت در کیک لایه‌ای، فصلنامه علوم و صنایع غذایی، دوره 8، شماره 1: 57-64.
- 2- استاندارد ملی ایران. 1388. بیسکویت- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون. استاندارد ملی ایران، شماره 37، چاپ ششم.
- 3- استاندارد ملی ایران. 1388. کلوچه- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون. استاندارد ملی ایران، شماره 2553، چاپ سوم.
- 4- استاندارد ملی ایران. 1389. سوسیس و کالباس (نشاسته و کربوهیدرات)- ویژگی‌ها روش‌های آزمون. استاندارد ملی ایران، شماره 2303، چاپ سوم.
- 5- افشاری جویباری، ح. و فرحناکی، ع. 1388. امکان استفاده از نرم افزار فتوشاپ برای اندازه‌گیری رنگ مواد غذایی: بررسی تغییرات رنگ خرما مضافتی بم در طی رساندن مصنوعی. نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی ایران، جلد 5، شماره 1: 37-46.
- 6- پایان، ر. 1377. تکنولوژی فرآورده‌های غلاتی. نشر نوپردازان، تهران.
- 7- حدائق، ه.، گیائی طرزی، ب.، بصیری، ع. و خداخانی، س. 1389. بررسی امکان تولید بیسکویت کم چرب با استفاده از امولسیفایر DATEM. علوم غذایی و تغذیه، سال هفتم، شماره 3: 59-65.
- 8- خوشگذران، ص. و عزیزی، م. ح. 1390. محصولات نانویی علم فناوری و کاربرد. انتشارات مرز دانش، ص 70-110.
- 9- رجب‌زاده، ن. 1382. مبانی فناوری غلات. انتشارات دانشگاه تهران، جلد دوم، ص 92-94.
- 10- فاطمی، ح. 1387. شیمی مواد غذایی، شرکت سهامی انتشار، ص 91-93 و 353-355.
- 11- نورمحمدی، ا.، پیغمبردوست، ه. و اولاد غفاری، ع. 1391. تولید کیک کم کالری به وسیله جایگزینی ساکارز با اریترول و لیگوفروکتوز. مجله علوم و تغذیه و صنایع غذایی ایران، سال هفتم، شماره 1: 85-92.
- 12- همایونی‌راد، ع.، واقف مهربانی، ل.، واقف مهربانی، ا. و جوادی، م. 1392. ارزیابی شاخص گلاسیمیک مربای رژیمی آلبالو تهیه شده با شیر خرما در افراد سالم. مجله دانشگاه علوم پزشکی کرمان، دوره 20، شماره 2: 193-202.
- 13- American Association of Cereal Chemists (AACC). (2000). Approved methods of American Association of Cereal Chemists (9th ed.), St. Paul, Minnesota: Moisture (44-15), Ash (08-01), Protein (46-11A), Fat (30-10).
- 14- Akesowan, A. 2009. Quality of reduced-fat chiffon cakes prepared with erythritol-sucralose as replacement for sugar. Pakistan Journal of Nutrition, 8 (9): 1383-1386.
- 15- Elkins, R. 1997. Stevia nature's sweetener. Woodland Publishing, Inc. P.O. Box 160 Pleasant Grove, UT.
- 16- Gallagher, E., O'Brien, C.M., Scannell, A.G.M., & Arendt, E.K. 2003. Evaluation of sugar replacers in short dough biscuit production. Journal of Food Engineering, 56: 261-263.
- 17- Faridah, M.A., & Noor Aziah, A. A. 2012. Development of reduced calorie chocolate cake with jackfruit seed (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) flour and polydextrose using response surface methodology (RSM). International Food Research Journal, 19 (2): 515-519.
- 18- Islam, M.Z., Taneya, M.L.J, Shams-Ud-Din, M., Syduzzaman, M., & Hoque, M.M. 2012. Physicochemical and functional properties of brown rice (*Oryza sativa*) and wheat (*Triticum aestivum*) flour and quality of composite biscuit made thereof. The Agriculturists, 10 (2): 20-28.
- 19- Kocer. D., Hicsasmaz, Z., Bayindirli, A., & Katnas, S. 2007. Bubble and pore formation of the high-ratio cake formulation with polydextrose as a sugar and fat-replacer. Journal of Food Engineering, 78: 953-964.

- 20- Krishnan, R., Dharmaraj, U., Manohar, R.S., & Malleshi, N.G. 2011. Quality characteristics of biscuits prepared from finger millet seed coat based composite flour. *Food Chemistry*, 129: 499-506.
- 21- Laguna, L., Varela, P., Salvador, A., & Fiszman, S. 2013. A new sensory tool to analyse the oral trajectory of biscuits with different fat and fibre contents. *Food Research International*, 51: 544-553.
- 22- Lemus-Mondaca, R., Vega-Galvez, A., Zura-Bravo, L., & Ah-Hen, K. 2012. *Stevia rebaudiana* Bertoni, source of a high-potency natural sweetener: A comprehensive review on the biochemical. *Nutritional and Functional Aspects*, 132: 1121-1132.
- 23- Lin, S.D., Hwang, G.F., & Yeh, C.F. 2003. Physical and sensory characteristics of chiffon cake prepared with erythritol as replacement for sucrose. *Journal of Food Science*, 68: 2107-2110.
- 24- Lin, S.D., Lee, C.C., Mau, J.L., Lin, L.Y., & Chiou, S.Y. 2010. Effect of erythritol on quality characteristics of reduced-calorie Danish cookies. *Journal of Food Quality*, 33: 14-26.
- 25- Manisha, G., Soumya, C., & Indrani, D. 2012. Studies on interaction between stevioside, liquid sorbitol, hydrocolloid and emulsifiers for replacement of sugar in cakes. *Food Hydrocolloids*, 29: 363-373.
- 26- Mushtaq, Z., Rehman, S., Zahoor, T., & Jamil, A. 2010. Impact of xylitol replacement on physicochemical, sensory and microbial quality of cookies. *Pakistan Journal of Nutrition*, 9(6): 605-610.
- 27- Pareyt, B., Talhaoui, F., Kerckhofs, G., Brijs, K., Goesaert, H., Wevers, M., & Delcour, J.A. 2009. The role of sugar and fat in sugar-snap cookies: Structural and textural properties. *Journal of Food Engineering*, 90: 400-408.
- 28- Pasha, I.F., Butt, M.S., Anjum, F.M., & Shehzadi, N. 2002. Effect of dietetic sweeteners on the quality of cookies. *International Journal of Agriculture Biology*, 4: 245-248.
- 29- Puri, M., Sharma, D., & Tiwari, A.K. 2011. Downstream processing of stevioside and its potential applications. *Biotechnology Advances*, 29: 781-791.
- 30- Reddy, V., Urooj, A., & Kumar, A. 2005. Evaluation of antioxidant activity of some plant extracts and their application in biscuits. *Food Chemistry*, 90: 317-321.
- 31- Savitha, Y.S., Indrani, D., & Prakash, J. 2008. Effect of replacement of sugar with sucralose and maltodextrin on rheological characteristics of soft dough biscuits. *Journal of Texture Studies*, 39: 605-616.
- 32- Schirmer, M., Jekle, M., Arendt, E., & Becker, T. 2012. Physicochemical interactions of polydextrose for sucrose replacement in pound cake. *Food Research International*, 48: 291-298.
- 33- Soponar, F., Catalin, Mot, A., & Sarbu, C. 2008. Quantitative determination of some food dyes using digital processing of images obtained by thin-layer chromatography. *Journal of Chromatography*, 1188: 295-300.
- 34- Taylor, T.R., Fasina, O., & Bell, L.N. 2008. Physical properties and consumer liking of cookies prepared by replacing sucrose with tagatose. *Institute of Food Technologists*, 3: 145-151.
- 35- Vitali, D., Dragojevic, I.V., & Sebecic, 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.
- 36- Walter, J.M., & Soliah, L. 2010. Objective measures of baked products made with Stevia. *Journal of the American Dietetic Association*, 110 (9): 54-57.
- 37- Zoulias, E.L., Piknis, S., & Oreopoulou, V. 2000. Effect of sugar replacement by polyols and acesulfame-K on properties of low-fat cookies. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 80: 2049-2056.

## Study of possibility low calorie biscuit production by using stevioside sweetener

Mehdi Vatankhah<sup>1\*</sup>, Amir Hossein Elhami Rad<sup>2</sup>, Masoud Yaghbani<sup>3</sup>, Narges Nadian<sup>4</sup>, Mohammad Javad Akbarian Meymand<sup>5</sup>

1- MSc. Graduated Student, Department of Food Science and Technology, Islamic Azad University, Sabzevar Branch, Iran

\* Corresponding author (mehdivatankhah68@yahoo.com)

2- Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, Islamic Azad University, Sabzevar Branch, Iran

3- Lecturer, Department of Agricultural Engineering Research, Agricultural and Natural Resources Research Center of Khorasane Razavi

4- MSc., R&D Department of Kamvar Co., Isfahan, Iran

5- MSc. Graduated Student, Department of Food Science and Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural, Gorgan, Iran

### Abstract

Stevioside is a natural sweetener which is extracted from the leaves of *Stevia Rebaudiana Bertoni* plant that doesn't have the role of calorie cleansing and doesn't have the effect on increasing the level of blood glucose. The purpose of this research is to consider the possibility of dietary biscuit production during the substitution of stevioside in three levels of 0%, 50%, and 100% with saccharose. The results showed that the substitution of stevioside instead of sccharose hasn't meaningful effect on the percentage of ash, fat and protein in biscuit but by increasing the percentage of stevioside in biscuit formulation, it was discovered that the moisture and product pH will increase meaningfully, also the results of calorie calculation showed that the calorie content of product will decrease 13.3% when stevioside was substituted with saccharose by increasing the percentage of stevioside in biscuit formulation, the increasing of samples diameter and decreasing of diagonal and extension coefficient. The texture analysis of biscuit samples showed the decreasing of the hardness of product texture by increasing the percentage of stevioside ( $p < 0.05$ ). The results of image processing showed the increase of parametes  $L^*$  and  $b^*$  and the decrease of parameter  $a^*$  during sugar deletion. Finally, sensory evaluation results of three biscuit formulations indicated more acceptance of prepared sample of steviosid 50%. Totally, prepared biscuit by using stevioside 50% can be introduced as the best sample.

**Keywords:** Biscuit, Calorie, Colorimetry, Stevioside, Texture