

تأثیر صمغ شاهی بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی یک بر پایه تریتیکاله - گندم

زهرا شیخ الاسلامی^۱، مهدی کریمی^۲، تکتیم هجرانی^۳

۱- نویسنده مسئول: دانشیار بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران. پست الکترونیکی: shivasheikholeslami@yahoo.com

۲- بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران

۳- دانشجوی دکترا، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

تاریخ دریافت: ۹۸/۳/۵

تاریخ پذیرش: ۹۸/۷/۱۰

چکیده

سابقه و هدف: یکی از روش‌های افزایش ارزش تغذیه‌ای و کاهش مصرف گندم در محصولات پخت، استفاده از آردهای جایگزین با خواص تغذیه‌ای بهتر نسبت به گندم است. با توجه به رشد جمعیت و کمبود منابع آبی برای تولید گندم کافی، تولید این محصولات ترکیبی که خواص تغذیه‌ای بالاتری داشته و در سید غذایی ایجاد تنوع می‌نماید ضروری به نظر می‌رسد. این پژوهش با هدف بررسی اثر جایگزینی آرد گندم با آرد تریتیکاله بر کیفیت یک انجام شد.

مواد و روش‌ها: اثر آرد تریتیکاله در سه سطح (۱۵، ۳۰ و ۴۵ درصد) و دو لاین با شماره ۸۴ و ۸۵ در ترکیب با دو سطح صمغ (۰/۳ و ۰/۶ درصد) بر ویژگی‌های کیفی یک مثل رطوبت، بافت، حجم مخصوص، تخلخل، مؤلفه‌های رنگی و خصوصیات حسی ارزیابی شد.

یافته‌ها: نتایج نشان داد که که افزودن صمغ شاهی و جایگزینی آرد تریتیکاله به فرمول یک سبب افزایش میزان رطوبت شد، اثر متقابل آرد تریتیکاله و صمغ شاهی بیانگر آن بود که نمونه حاوی ۴۵ درصد آرد تریتیکاله لاین ۸۵ و ۰/۶ درصد صمغ شاهی بالاترین میزان رطوبت داشت. افزایش آرد تریتیکاله تا ۳۰ درصد در فرمولاسیون یک سبب افزایش حجم مخصوص و تخلخل آن شد اما جایگزینی بیشتر آرد تریتیکاله با آرد گندم سبب کاهش گردید. بیشترین میزان حجم مخصوص و تخلخل در دو نمونه حاوی ۳۰ درصد آرد تریتیکاله و ۰/۳ درصد صمغ شاهی مشاهده شد و کمترین میزان در ۱۵ درصد آرد تریتیکاله لاین ۸۵ در ترکیب با ۰/۶ و ۰/۳ درصد صمغ شاهی بود. نمونه حاوی ۳۰ درصد آرد تریتیکاله لاین ۸۴ و ۰/۳ درصد صمغ شاهی در فاصله زمانی سه ساعت پس از پخت کمترین سفتی و نمونه حاوی ۴۵ درصد آرد تریتیکاله و ۰/۳ و ۰/۶ درصد صمغ شاهی از بیشترین میزان سفتی نسبت به سایر نمونه‌ها برخوردار بودند. در مجموع کمترین میزان مؤلفه روشنایی در نمونه حاوی ۴۵ درصد آرد تریتیکاله و ۰/۶ درصد صمغ شاهی و بیشترین روشنایی مربوط به نمونه‌های حاوی ۱۵ درصد آرد تریتیکاله در ترکیب با ۰/۳ درصد صمغ شاهی مشاهده گردید. بالاترین امتیاز یک در نمونه حاوی ۱۵ و ۳۰ درصد آرد تریتیکاله لاین ۸۴ در ترکیب با ۰/۳ درصد صمغ شاهی بدست آمد و با افزایش درصد آرد تریتیکاله و صمغ شاهی امتیاز پذیرش کلی کاهش چشمگیری داشت. کمترین امتیاز در نمونه‌های حاوی ۴۵ درصد آرد تریتیکاله در ترکیب با ۰/۶ درصد صمغ شاهی بود.

نتیجه‌گیری: جایگزینی آرد تریتیکاله با آرد گندم تا سطح ۳۰ درصد، لاین ۸۴ و صمغ شاهی در سطح ۰/۳ درصد در بهبود بافت، حجم مخصوص، تخلخل، مؤلفه‌های رنگی و در نهایت پذیرش کلی بالاترین امتیاز را داشت.

واژگان کلیدی: پردازش تصویر، هیدروکلوئید، یک روغنی

● مقدمه

میلیون تن گندم نیاز دارد (۱). بنابراین نوسانات تولید گندم می‌تواند بحران‌ساز باشد. به نظر می‌رسد تریتیکاله جایگزین خوبی برای غلات دیگر به ویژه گندم است، مخصوصاً در مکان‌هایی که شرایط رشد نامطلوب است. تریتیکاله دارای

با توجه به محدودیت منابع آب و خاک میزان تولید گندم در ایران با روش‌های کشاورزی موجود در بهترین شرایط اقلیمی و آب و هوایی از ۱۵ میلیون تن بالاتر نیست و این در حالی است که جمعیت ۷۱ میلیون نفری ایران به حدود ۱۴

شاهی می‌توان یک بازار مناسب جهت جایگزینی برای بعضی از هیدروکلوئیدهای موجود فراهم نمود.

صحرائیان و همکاران اثر صمغ شاهی و گوار را بر خصوصیات رئولوژی و ویژگی‌های کمی و کیفی نان مخلوط (گندم-برنج) بررسی کردند. در نتایج پژوهش نشان دادند که میزان جذب آب، زمان گسترش و مقاومت خمیر با افزایش میزان صمغ در فرمولاسیون افزایش یافت. همچنین با افزودن صمغ به فرمولاسیون نان مخلوط به دلیل جبران کاهش میزان گلوتن در فرمولاسیون از سفتی نمونه‌ها نسبت به نمونه فاقد صمغ کاسته شد و نمونه حاوی ۲۰ درصد آرد برنج و ۰/۳ درصد صمغ شاهی و ۰/۳ درصد صمغ گوار در آزمون حسی بالاترین امتیاز را از سوی داوران چشایی کسب نمود (۶).

طی پژوهشی توسط Serna-Saldivar (۲۰۰۴) آرد تریتیکاله در نسبت‌های ۵۰، ۴۰، ۳۰، ۲۰ درصد در نان بلدی و بیسکویت جایگزین آرد گندم شد و خواص شیمیایی، رئولوژیکی و پخت نان و بیسکویت مورد بررسی قرار گرفت. با افزایش سطح آرد تریتیکاله جذب آب، شاخص مقاومت به مخلوط شدن خمیر افزایش یافت اما زمان توسعه خمیر کاهش یافت. خواص پخت و آزمون‌های ارزیابی حسی نشان داد که ۵۰٪ آرد گندم با آرد تریتیکاله می‌تواند جایگزین شود تا نان و بیسکویت با کیفیت ارائه شود (۷).

احمدزاده دستجردی و همکاران از غلظت‌های ۰، ۰/۲ و ۰/۳ صمغ دانه ریحان و صمغ دانه شاهی در فرمولاسیون کیک بدون گلوتن حاوی آرد برنج استفاده نمودند. تأثیر سطوح مختلف صمغ دانه ریحان و دانه شاهی را روی میانگین میزان درصد چربی کیک نشان داد که کاهش میزان دانه شاهی، مقدار چربی افزایش و pH کاهش داشت (۸).

این پژوهش با هدف جایگزینی آرد گندم با آرد لاین‌های جدید تریتیکاله خوراکی بومی شده در ایران (شماره ۸۴)، به منظور افزایش امنیت غذایی، افزایش ارزش تغذیه‌ای و بهبود کیفیت کیک حاصل با استفاده از صمغ شاهی انجام شد. آرد تریتیکاله در سه سطح (۱۵، ۳۰ و ۴۵ درصد) و دو لاین (۸۴ و ۸۵) در ترکیب با دو سطح صمغ شاهی (۰/۳ و ۰/۶ درصد) در فرمول کیک استفاده شد.

• مواد و روش‌ها

مواد: آرد مورد مصرف در کلیه آزمایشات از نوع آرد ستاره با درجه استخراج ۸۳ درصد که مشخصات آن براساس روش استاندارد تعیین شد (۹) از کارخانه آرد مشهد تهیه و در دمای محیط نگهداری شد. آرد تریتیکاله از لاین شماره ۸۴ و ۸۵ که مشخصات آن براساس روش استاندارد (۸) اندازه‌گیری شد،

پتانسیل فراوانی جهت تولید نان و سایر مواد غذایی مانند شیرینی، ماکارونی و اسپاگتی، خمیر مایه پیتزا و سایر غلات مورد استفاده جهت صرف صبحانه می‌باشد که از ارزش غذایی بالاتری نسبت به گندم دارد. ترکیب شیمیایی و کیفیت غذایی تریتیکاله مشابه اجدادش (گندم و چاودار) می‌باشد، تریتیکاله به لحاظ ترکیب متعادل تر اسیدهای آمینه، محتوی بالای پروتئین و مواد معدنی نسبت به بقیه غلات برتری دارد (۲). میزان پروتئین گلوتن تریتیکاله بسیار ناچیز می‌باشد، بنابراین با توجه به نقش گلوتن در ایجاد خواص ویسکوالاستیک در خمیر (۳) عدم حضور این پروتئین در فرمولاسیون نان منجر به تولید محصولی با بافت داخلی ضعیف تر می‌گردد و از سرعت بیاتی بالاتری نیز برخوردار است.

جهت غلبه بر این مشکل می‌توان از ترکیباتی نظیر هیدروکلوئیدها جهت بهبود خواص ویسکوالاستیک گلوتن استفاده کرد. هیدروکلوئیدها به منظور کنترل جذب آب، بهبود ویژگی‌های رئولوژی خمیر و افزایش زمان ماندگاری به واسطه حفظ محتوای رطوبت و در نهایت به تأخیر انداختن بیاتی در این محصولات پخت کاربرد دارند (۴).

گیاه شاهی با نام علمی *Lepidiumsativum* از خانواده‌ی کروسیفرا بوده و در انگلیسی عموماً تحت عنوان شاهی باغی نامیده می‌شود. دانه شاهی حاوی رطوبت، پروتئین، چربی خاکستر و آلکالوئید، سیناپین استرکولین، اسید سیناپیک، اسید ارونیک و مواد موسیلاژی است. قندهای اصلی تشکیل دهنده صمغ دانه شاهی عبارتند از مانوز، آرابینوز، گالاکتورونیک اسید، گالاکتوز، رامنوز و گلوکز. خصوصیات رئولوژیک نشان دهنده توانایی بالای این صمغ به عنوان قوام‌دهنده است. هنگامی که دانه‌ها در آب خیسانده می‌شوند به سرعت آب جذب می‌کنند و یک مایع چسبناک و بی‌مزه را تولید می‌کنند. مشخص شده است که دانه‌های حاوی مقدار زیادی ترکیبات موسیلاژی هستند. از این رو برای عصاره هیدروکلوئیدی دانه شاهی می‌توان یک بازار مناسب جهت جایگزینی برای بعضی از هیدروکلوئیدهای موجود فراهم نمود (۵). اخیراً تقاضا برای هیدروکلوئیدها با خواص کارکردی ویژه افزایش یافته، بنابراین یافتن منابع جدید صمغ‌های گیاهی با خواص مناسب جهت استفاده در صنعت اهمیت ویژه‌ای دارد و محققان صنعت غذا همواره بدنال یافتن منابع جدید پلی ساکاریدی می‌باشند. موسیلاژهای دانه‌ای و پلی ساکاریدهای گیاهی به آسانی در دسترس هستند و بدلیل قیمت مناسب اهمیت ویژه‌ای دارند و اکثر آنها در فرمولاسیون‌های غذایی قابل استفاده هستند از این رو برای عصاره هیدروکلوئیدی دانه

سپس شربت اینورت به این کرم اضافه شد و عمل هم زدن به مدت ۳ دقیقه ادامه یافت. در مرحله بعد، آرد، بکینگ پودر، وانیل و صمغ صمغ شاهی (در سطوح ۰/۳ و ۰/۶ درصد) (درصد) اضافه گردید و مخلوط حاصل به صورت تدریجی به کرم افزوده گردید. در ادامه با استفاده از یک کیف پارچه‌ای (Lebensmittelecht، آلمان) ۴۰ گرم از خمیر تهیه شده، درون کاغذهای مخصوص کیک که درون قالب‌ها در قالب‌هایی به ابعاد ۸×۵×۴ سانتی‌متر ریخته شد و به قرار گرفته بودند، ریخته شد. عمل پخت در فر آزمایشگاهی گردان با هوای داغ (Zuccihelli Forni، ایتالیا) در دمای ۱۷۰ درجه سانتی‌گراد و به مدت زمان ۲۰ دقیقه انجام گردید. پس از سرد شدن، هر یک از نمونه‌ها در کیسه‌های پلی‌اتیلنی به منظور ارزیابی خصوصیات کمی و کیفی، بسته بندی و در دمای محیط (۲۵ درجه سانتی‌گراد) نگهداری شدند (۱۲).

اندازه‌گیری رطوبت: جهت انجام این آزمایش از استاندارد AACC (۲۰۰۰) شماره ۱۶-۴۴ استفاده گردید (۹).

اندازه‌گیری میزان فعالیت آبی: اندازه‌گیری میزان فعالیت آبی با استفاده از دستگاه واتراکتیویتی‌متر (water activity meter مدل Novasina ms1-aw, Axair Ltd., Switzerland) انجام گردید.

ارزیابی حجم مخصوص: برای اندازه‌گیری حجم مخصوص از روش جایگزینی حجم با دانه کلزا مطابق با استاندارد AACC، ۲۰۰۰ شماره ۱۰-۷۲ استفاده شد. برای این منظور در فاصله زمانی ۲ ساعت پس از پخت، قطعه‌ای به ابعاد ۲×۲ سانتی‌متر از مرکز هندسی کیک تهیه گردید و حجم مخصوص آن تعیین شد (۹).

بافت سنجی: آزمون بافت‌سنجی با استفاده از دستگاه بافت-سنج CNS farnell مدل universal ساخت کشور انگلیس متصل به کامپیوتر مجهز به با نرم افزار texture prob انجام گردید. این دستگاه متصل به یک پروب استوانه‌ای با قطر ۱۰ میلی‌متر است. برای محاسبه آزمون فشردگی نمونه تهیه شده زیر پروب بر روی یک صفحه سوراخ‌دار قرار گرفت و نیروی لازم برای سوراخ کردن کیک بعنوان سفتی محاسبه شد، سرعت حرکت کاوشگر ۳۰ میلی‌متر در دقیقه و نقطه شروع ۰/۵ N بود (۱۳).

ارزیابی خصوصیات حسی: هدف از انجام این آزمون تعیین مقبولیت کلی نمونه‌ها بوسیله کارشناسان مجرب بود. بدین منظور ۱۰ داور از بین افراد آموزش دیده مطابق با آزمون مثلی انتخاب گردیدند و سپس خصوصیات حسی کیک از

از مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی تهیه شد. همچنین سایر مواد مصرفی (براساس درصد آرد) در تولید کیک شامل شکر سفید (شرکت محسن، کرج، ایران)، روغن نباتی مایع (شرکت لادن، تهران، ایران) و بیکینگ پودر (شرکت تیارا، اتحادیه اروپا) از یک فروشگاه عرضه کننده مواد اولیه قنادی خریداری، تخم مرغ تازه نیز یک روز قبل از تولید روزانه کیک تهیه و در یخچال نگهداری شد وانیل با نام تجاری RHOVANILLA از شرکت رودیا (فرانسه) تهیه شد. همچنین شربت اینورت که به میزان ۱۲ درصد در فرمولاسیون کیک لازم بود، مطابق با دستورالعمل موجود در استاندارد ملی ایران به شماره ۸۰۲۵ تدوین شده در سال ۱۳۸۳ مورد استفاده قرار گرفت (۱۰). دانه شاهی از فروشگاه‌های سنتی معتبر (عطاری) خریداری شد.

استخراج صمغ شاهی: صمغ شاهی به روش گاراژیان و همکاران (۱۱) استخراج شد. برای تهیه صمغ شاهی، ابتدا خاک، کاه و شن از دانه‌ها جدا شد، جهت حذف مواد خارجی نظیر خار و خاشاک، سنگ، دانه‌های شکسته و کاه به شیوه دستی تمیز شدند پس از آن، به نسبت ۳۰ به ۱ آب به دانه با آب PH = 10 مخلوط گردید و در دمای ۳۵ درجه به مدت ۱۵ دقیقه هم‌زده شد. در فرآیند استخراج صمغ کلیه نمونه‌ها، ابتدا pH آب دیونیزه بوسیله محلول ۰/۱ مولار NaOH یا HCL تنظیم و در حمام آب گرم تا رسیدن به دمای مورد نظر حرارت دیده و سپس دانه‌ها به آن افزوده شده و مجدداً جهت تکمیل فرآیند جذب آب، در حمام آب گرم قرار گرفته و به طور متناوب هم‌زده شد. در نهایت عصاره هیدروکلئیدی توسط اکستراکتور آزمایشگاهی (پارس خزر، ایران) استخراج شد و در آون در دمای ۷۰ درجه سانتی‌گراد خشک گردیده و سپس آسیاب و الک (با مش ۱۸) شد و پودر صمغ در ظروف در بسته و در مکان خشک به منظور انجام آزمایشات مورد نظر نگهداری شدند (۱۱).

روش تهیه کیک روغنی: مواد خمیر کیک حاوی ۱۰۰ درصد آرد گندم، ۵۰ درصد پودر شکر، ۳۰ درصد روغن نباتی مایع، ۲ درصد بیکینگ پودر، ۰/۲ درصد وانیل و ۳۶ درصد تخم مرغ و ۱۲ درصد شربت اینورت بود. مواد با استفاده از ترازو دیجیتالی (AND EK-200i) ساخت ژاپن طبق فرمولاسیون در نظر گرفته توزین گردید و سپس طبق روش کرم کردن، در ابتدا مخلوط شدن روغن، پودر شکر، و تخم مرغ با استفاده از یک هم زن برقی (Moulinex 150W 727) ساخت فرانسه با سرعت ۱۲۸ دور در دقیقه و در مدت زمان ۳ دقیقه انجام شد تا یک کرم حاوی حباب‌های هوا ایجاد گردد.

وسیله اسکنر (مدل: HP Scanjet G3010) با وضوح ۳۰۰ پیکسل تصویر برداری شد، سپس تصاویر در اختیار نرم افزار Image J قرار گرفت. با فعال کردن فضای LAB در بخش Plugins، شاخص‌های فوق محاسبه شد (۱۶).

تجزیه و تحلیل آماری: تجزیه و تحلیل داده‌ها با استفاده از طرح کاملاً تصادفی در قالب فاکتوریل دو عامله انجام شد. برای آنالیز واریانس و مقایسه میانگین و رسم نمودارها از نرم‌افزار SPSS نسخه ۱۷ استفاده شد، مقایسه میانگین‌ها با استفاده از آزمون دانکن در سطح $p < 0.05$ و $p < 0.01$ انجام گرفت. کلیه آزمون‌ها پس از پخت کامل و در سه تکرار انجام شده است.

• یافته‌ها

مشخصات آرد مورد استفاده به شرح جدول ۱ بود. همانگونه که در جدول مشاهده می‌شود میزان خاکستر و پروتئین در آرد تریتیکاله بالاتر از آرد گندم می‌باشد. داروی و همکاران در پژوهش خود نشان دادند که میزان خاکستر و پروتئین در آرد تریتیکاله بالاتر از آرد گندم بوده و به همین دلیل جذب آب در آرد تریتیکاله بالاتر است. همچنین میزان گلوتن تریتیکاله ناچیز و در حد صفر است (۱۷).

جدول ۱. خصوصیات کیفی آرد

خصوصیات شیمیایی	آرد گندم	آرد تریتیکاله (۸۵)	آرد تریتیکاله (۸۴)
پروتئین (گرم در صد گرم)	۱۰/۴۶	۱۱/۲۳	۱۰/۵۶
خاکستر (گرم در صد گرم)	۰/۹۶	۰/۹۸	۰/۸۹
رطوبت (گرم در صد گرم)	۱۰/۲۵	۸/۳	۸/۷۱
گلوتن مرطوب (گرم در صد گرم)	۱۸	ناچیز	ناچیز

اعداد میانگین سه تکرار هستند

میزان فعالیت آبی و رطوبت: استفاده از انواع لاین‌های مختلف و درصدهای مختلف آرد تریتیکاله و درصدهای مختلف صمغ شاهی تفاوت معنی‌داری را میزان رطوبت کیک در سطح معنی‌داری ۹۵ درصد ایجاد کرد، اما اثر مستقل آرد تریتیکاله و صمغ شاهی بر فعالیت آبی تفاوت معنی‌داری در سطح ۹۵ درصد نشان نداد. با افزایش میزان آرد تریتیکاله محتوای رطوبت کیک بیشتر شده است، بطوریکه بیشترین میزان رطوبت در کیک تهیه شده با ۴۵ درصد آرد تریتیکاله بدست آمد. بررسی میزان رطوبت در لاین‌های مختلف آرد تریتیکاله نشان می‌دهد که بین لاین ۸۵ و ۸۴ در افزایش میزان رطوبت تفاوت معنی‌داری در سطح معنی‌داری ۹۵ مشاهده نشد. بررسی نتایج اثر مستقل صمغ شاهی بر میزان

نظر فرم و شکل، خصوصیات سطح بالایی، خصوصیات سطح پائینی، پوکی و تخلخل، سفتی و نرمی بافت، قابلیت جویدن و بو و مزه که به ترتیب دارای ضریب رتبه ۴، ۲، ۱، 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 (عدد کیفیت کیک) با استفاده از رابطه ۱ محاسبه گردید (۱۴).

رابطه ۱

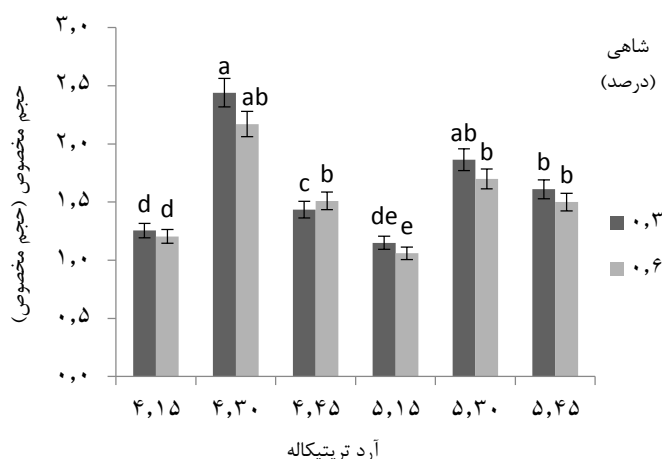
$$Q = \frac{\sum (P \times G)}{\sum P}$$

Q = پذیرش کلی (عدد کیفیت کیک)، P = ضریب رتبه صفات و G = ضریب ارزیابی صفات.

تخلخل: به منظور ارزیابی میزان تخلخل مغز کیک در فاصله زمانی ۲ ساعت پس از پخت، از تکنیک پردازش استفاده شد. بدین منظور برشی به ابعاد ۲ در ۲ سانتی‌متر از مغز کیک تهیه گردید و به وسیله اسکنر (مدل: HP Scanjet G3010) با وضوح ۳۰۰ پیکسل تصویربرداری شد. تصویر تهیه شده در اختیار نرم‌افزار Image J قرار گرفت. با فعال کردن قسمت ۸ بیت، تصاویر سطح خاکستری ایجاد شد. جهت تبدیل تصاویر خاکستری به تصاویر دودویی، قسمت دودویی 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 بر آورد 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 نرم‌افزار، این نسبت محاسبه و درصد تخلخل نمونه‌ها اندازه‌گیری شد (۱۵).

رنگ پوسته: آنالیز رنگ پوسته کیک در فاصله زمانی ۲ ساعت پس از پخت، از طریق تعیین سه شاخص a^* ، L^* و b^* صورت پذیرفت. شاخص L^* معرف میزان روشنی نمونه 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. جهت اندازه‌گیری این شاخص‌ها ابتدا برشی به ابعاد ۲ در ۲ سانتی‌متر از کیک تهیه گردید و به

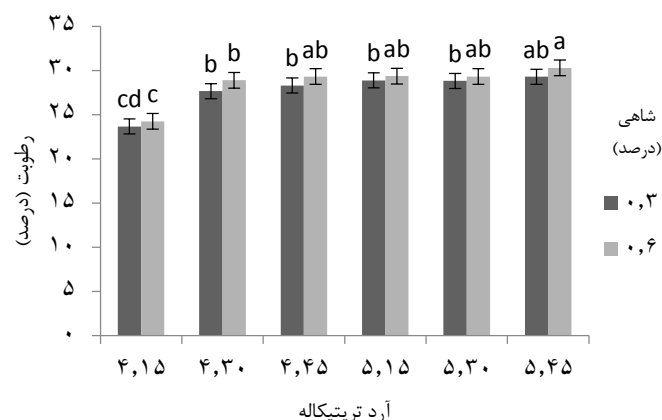
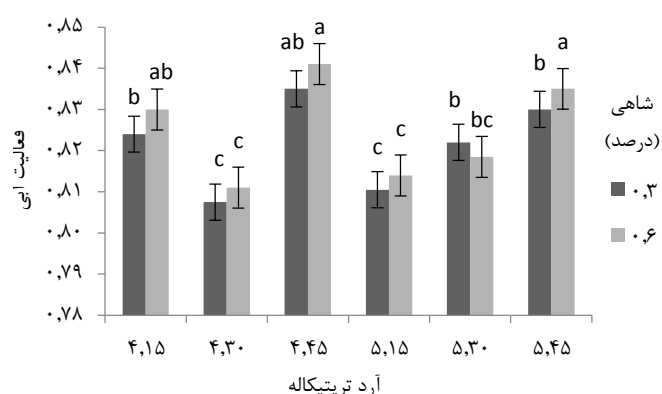
شده نشان داد که نمونه‌های کیک تهیه شده با لاین ۸۴ میزان حجم مخصوص بالاتری نسبت به لاین ۸۵ داشت. همچنین براساس نتایج اثر متقابل جایگزینی بخشی از آرد گندم با آرد تریتیکاله و اثر صمغ شاهی بر میزان حجم مخصوص نمونه‌های کیک مشخص گردید که بین سایر نمونه‌ها به لحاظ آماری در سطح ۹۵ درصد اختلاف معنی دار وجود داشت به طوری که بیشترین میزان حجم مخصوص در دو نمونه حاوی ۳۰ درصد آرد تریتیکاله و ۰/۳ درصد صمغ شاهی مشاهده شد و کمترین میزان در ۱۵ درصد آرد تریتیکاله در ترکیب با ۰/۶ و ۰/۳ درصد صمغ شاهی بود. بین لاین‌های متفاوت نشان داد که لاین ۸۴ حجم مخصوص بالاتری نسبت به لاین ۸۵ داشت (شکل ۲).



شکل ۲. تأثیر آرد تریتیکاله و صمغ شاهی بر حجم مخصوص کیک
*میانگین‌های دارای حروف مشترک از نظر آزمون دانکن در سطح ۵ درصد اختلاف معنی دار ندارد.

تخلخل: میزان تخلخل یکی از مهمترین پارامترهای ارزیابی کیک است و ارتباط تنگاتنگی با خواصی مثل بافت و حجم مخصوص دارد. نتایج اثر مستقل آرد تریتیکاله نشان داد که، نمونه حاوی ۳۰ درصد آرد تریتیکاله لاین ۸۴ بیشترین تخلخل را داشت و با افزایش درصد آرد تا ۴۵ درصد تخلخل کاهش یافت. در بررسی نتایج اثر متقابل مشخص گردید که نمونه‌های تولیدی دارای اختلاف معنی داری در سطح ۵ درصد بودند. همچنین براساس نتایج این بخش، بیشترین میزان تخلخل در نمونه حاوی ۳۰ درصد آرد تریتیکاله لاین ۸۴ و ۰/۳ درصد صمغ شاهی و کمترین میزان این عامل در نمونه حاوی ۴۵ درصد آرد تریتیکاله لاین ۸۵ در ترکیب با ۰/۳ و ۰/۶ درصد صمغ شاهی بدون تفاوت معنی داری مشاهده گردید (شکل ۳).

رطوبت نشان داد که افزودن صمغ شاهی به فرمول کیک سبب افزایش میزان رطوبت شد، بطوریکه بیشترین میزان رطوبت و فعالیت آبی در نان حاوی ۰/۶ درصد صمغ شاهی بدست آمد. شکل ۱ اثر متقابل صمغ شاهی و آرد تریتیکاله را بر فعالیت آبی نشان می‌دهد. بیشترین مقدار فعالیت آبی در تیمار حاوی ۴۵ درصد آرد تریتیکاله لاین ۸۴ و ۸۵ بدون تفاوت معنی داری در سطح معنی داری ۹۵ درصد با ۰/۶ درصد صمغ شاهی بود. نتایج اثر متقابل آرد تریتیکاله و صمغ شاهی بیانگر آن بود که نمونه تهیه شده از لاین ۸۵، ۴۵ درصد آرد تریتیکاله و ۰/۶ درصد صمغ شاهی بالاترین میزان رطوبت داشت (شکل ۱).



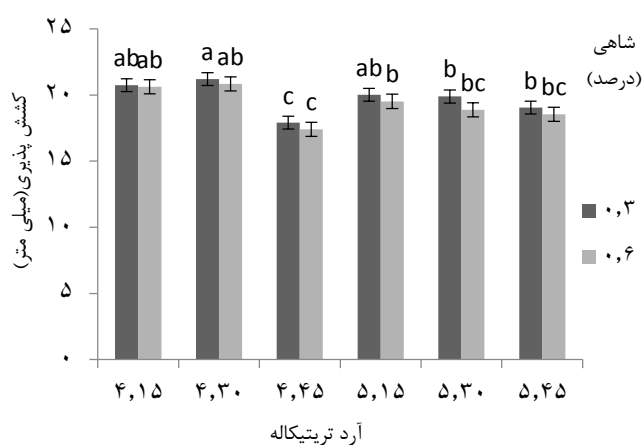
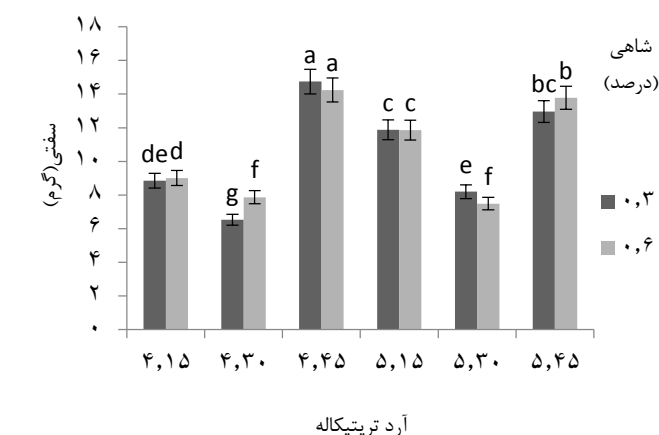
شکل ۱. تأثیر آرد تریتیکاله و صمغ شاهی بر رطوبت و فعالیت آبی کیک

*میانگین‌های دارای حروف مشترک از نظر آزمون دانکن در سطح ۵ درصد اختلاف معنی دار ندارد.

حجم مخصوص: اثر مستقل صمغ شاهی در فرمولاسیون کیک تفاوت چشمگیری را در سطح آماری ۹۵ درصد بر روی حجم مخصوص و تخلخل نشان نداد. نتایج اثر مستقل مقادیر مختلف آرد تریتیکاله نشان داد که افزایش آرد تریتیکاله تا ۳۰ درصد در فرمولاسیون کیک سبب افزایش حجم مخصوص آن شد اما جایگزینی بیشتر آرد تریتیکاله با آرد گندم سبب کاهش حجم مخصوص کیک شد. بررسی لاین‌های استفاده

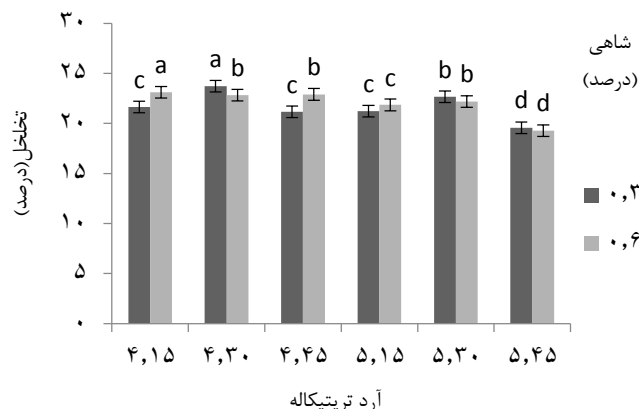
نیز کمتر شد. همچنین نتایج اثر متقابل آرد تریکاله و صمغ شاهی با نتایج بدست آمده از اثر مستقل آنها مطابق داشت، بطوریکه استفاده همزمان از آرد تریکاله و صمغ شاهی و افزایش درصد هر دو ترکیب میزان روشنایی کیک کمتر شد و در مجموع کمترین میزان این مؤلفه در نمونه حاوی ۴۵ درصد آرد تریکاله ۰/۶ درصد صمغ شاهی و بیشترین روشنایی مربوط به نمونه‌های حاوی ۱۵ درصد آرد تریکاله لاین ۸۴ در ترکیب با صمغ ۰/۳ درصد شاهی مشاهده گردید (شکل ۵).

بیشترین میزان مؤلفه رنگی a^* در نمونه‌های ۴۵ درصد آرد تریکاله لاین ۸۴ و ۸۵ و ۳۰ درصد آرد تریکاله لاین ۸۵ در ترکیب با ۰/۶ درصد صمغ شاهی بدون تفاوت معنی‌داری بدست آمد. اثر متقابل دو افزودنی بر میزان مؤلفه b^* نشان داد که بیشترین میزان مؤلفه رنگی b^* در نمونه‌های ۴۵ درصد آرد تریکاله لاین ۸۴ و ۸۵ و ۳۰ درصد آرد تریکاله لاین ۸۵ در ترکیب با ۰/۶ درصد صمغ شاهی بدون تفاوت معنی‌داری بدست آمد.



شکل ۴. تأثیر آرد تریکاله و صمغ شاهی بر سفتی و کشش پذیری کیک

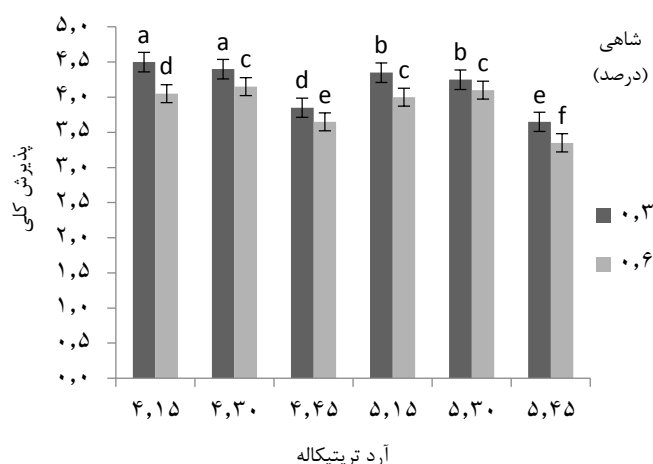
*میانگین‌های دارای حروف مشترک از نظر آزمون دانکن در سطح ۵ درصد اختلاف معنی دار ندارد.



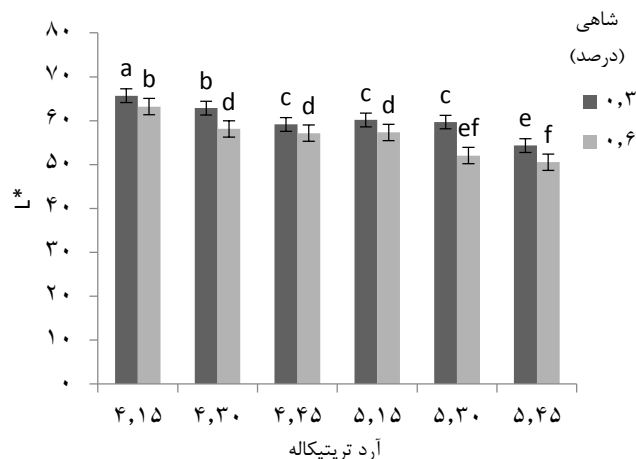
شکل ۳. تأثیر آرد تریکاله و صمغ شاهی بر تخلخل کیک

*میانگین‌های دارای حروف مشترک از نظر آزمون دانکن در سطح ۵ درصد اختلاف معنی دار ندارد.

سفتی و کشش پذیری بافت: استفاده از انواع لاین‌های مختلف و درصدهای مختلف آرد تریکاله و درصدهای مختلف صمغ شاهی تفاوت معنی‌داری را میزان سفتی کیک در سطح معنی‌داری ۹۵ درصد ایجاد کرد، اما بر کشش پذیری تفاوت معنی‌داری نشان نداد. نمونه حاوی ۱۵ و ۳۰ درصد آرد تریکاله لاین ۸۵ و ۸۴ دارای میزان سفتی کمتری نسبت به سایر نمونه‌ها بودند و افزایش درصد آرد تریکاله تا ۴۵ درصد سبب سفتی کیک شد. لازم به ذکر است بین لاین ۸۴ و ۸۵ استفاده شده تفاوت معنی‌داری بر میزان سفتی مشاهده نشد. افزودن صمغ شاهی به فرمول نان نشان داد در غلظت ۰/۳ درصد کمترین سفتی کیک را داشت و افزایش غلظت صمغ شاهی تا سطح ۰/۶ درصد سبب افزایش سفتی کیک شد. همان طور که در شکل ۴ مشاهده می‌شود، نمونه حاوی ۳۰ درصد آرد تریکاله لاین ۸۴ و ۰/۳ درصد صمغ شاهی در فاصله زمانی سه ساعت پس از پخت کمترین سفتی و نمونه حاوی ۴۵ درصد آرد تریکاله و ۰/۳ و ۰/۶ درصد صمغ شاهی بیشترین میزان سفتی و کمترین کشش‌پذیری نسبت به سایر نمونه‌ها برخوردار بودند (شکل ۴).
مؤلفه‌های رنگی پوسته (a^* و b^*): با افزایش سطح هر عامل در فرمولاسیون میزان مؤلفه رنگی L^* به‌طور معنی‌داری در سطح معنی‌داری ۹۵ درصد کاسته شد، به‌طوری که نمونه حاوی ۴۵ درصد آرد تریکاله از روشنایی کمتری برخوردار بود و کمترین روشنایی در آرد تریکاله لاین ۸۵ و سطح ۴۵ درصد و بیشترین روشنایی ۱۵ درصد آرد تریکاله بود. همچنین اثر مستقل صمغ شاهی به وضوح بیانگر آن بود که افزودن صمغ شاهی به فرمولاسیون نان در باعث کاهش میزان مؤلفه رنگی L^* شد و با افزایش غلظت صمغ میزان روشنایی



شکل ۶. تأثیر آرد تریتیکاله و صمغ شاهی بر پذیرش کلی کیک
*میانگین‌های دارای حروف مشترک از نظر آزمون دانکن در سطح ۵ درصد
اختلاف معنی دار ندارد.



شکل ۵. تأثیر آرد تریتیکاله و صمغ شاهی بر L* کیک
*میانگین‌های دارای حروف مشترک از نظر آزمون دانکن در سطح ۵ درصد
اختلاف معنی دار ندارد.

کمترین امتیاز در نمونه‌های حاوی ۴۵ درصد آرد تریتیکاله و لاین ۸۵ در ترکیب با ۰/۶ درصد صمغ شاهی بود (شکل ۶). محققین در رابطه با خواص حسی نان بلدی تهیه شده از آرد گندم و تریتیکاله و همچنین با سیب زمینی شیرین نتایج مشابهی گزارش دادند (۱۹، ۱۸).

• بحث

نتایج اثر متقابل آرد تریتیکاله و صمغ شاهی بیانگر آن بود که نمونه تهیه شده از لاین ۸۵، ۴۵ درصد آرد تریتیکاله و ۰/۶ درصد صمغ شاهی بالاترین میزان رطوبت داشت. این نتیجه ممکن است به علت خواص فیزیکوشیمیایی نشاسته و همچنین نوع و مقدار فراکسیون پروتئین تریتیکاله باشد. نتایج پژوهش Ragae و همکاران نیز با این موضوع مطابقت دارد (۲۰). دلیل دیگر افزایش رطوبت با آرد تریتیکاله به این علت است که در آرد تریتیکاله نسبت به آرد گندم میزان فیبر بیشتر می‌باشد و فیبر باعث جذب بیشتر آب می‌شود و در پی آن میزان رطوبت هم افزایش می‌یابد. موییدی و همکاران علت افزایش رطوبت را، قابلیت بالای نگهداری آب به دلیل حضور گروه‌های هیدروکسیل در ساختار کتیرا بیان کردند (۲۱). Mc Carthy و همکاران علت افزایش میزان رطوبت مواد غذایی را با افزودن ترکیبات ژل دهنده نظیر هیدروکلوئیدها را در فرمولاسیون چنین بیان کردند که به دلیل طبیعت آبدوست خود با آب برهم‌کنش می‌دهند و سبب کاهش انتشار آب و پایداری حضور آن در سیستم می‌شوند که همین امر در افزایش جذب آب خمیر و حفظ رطوبت محصول نهایی در حین فرآیند پخت و نگهداری مؤثر است (۲۲).

خصوصیات حسی: استفاده همزمان آرد تریتیکاله و صمغ شاهی بر امتیاز رنگ کیک با نتایج بدست آمده از آنالیز رنگ مطابقت داشت بطوریکه با افزایش آرد تریتیکاله و صمغ شاهی باعث کاهش امتیاز رنگ نزد داوران شد. بالاترین امتیاز در نمونه حاوی ۱۵ درصد آرد تریتیکاله لاین ۸۵ و ۸۴ بدون تفاوت معنی‌داری در سطح ۹۵ درصد مشاهده شد و کمترین امتیاز رنگ مشترک در نمونه‌های حاوی ۴۵ درصد آرد تریتیکاله لاین ۸۵ و ۸۴ در ترکیب با ۰/۶ درصد صمغ شاهی مشاهده شد. همچنین بررسی حسی بافت نان با نتایج بدست آمده از آزمون بافت سنجی مطابقت داشت بطوریکه با افزایش درصد آرد تریتیکاله امتیاز بافت نزد داوران کاهش داشت. بالاترین امتیاز در نمونه حاوی ۳۰ و ۱۵ درصد آرد تریتیکاله لاین ۸۴ در ترکیب ۰/۳ درصد صمغ شاهی مشاهده شد و کمترین امتیاز بافت مشترک در نمونه‌های حاوی ۱۵ درصد آرد تریتیکاله لاین ۸۵ در ترکیب با ۰/۶ درصد صمغ شاهی مشاهده شد. نتایج اثر متقابل آرد تریتیکاله و صمغ شاهی بر امتیاز طعم و بو نشان داد که بالاترین امتیاز کیک در نمونه حاوی ۱۵ درصد آرد تریتیکاله و لاین ۸۴ در ترکیب با ۰/۳ درصد صمغ شاهی بدست آمد و با افزایش درصد آرد تریتیکاله و صمغ شاهی امتیاز طعم و بو کاهش چشمگیری داشت و کمترین امتیاز در نمونه‌های حاوی ۴۵ درصد آرد تریتیکاله و لاین ۸۵ در ترکیب با ۰/۶ درصد صمغ شاهی بود. بالاترین امتیاز پذیرش کلی کیک در نمونه حاوی ۱۵ و ۳۰ درصد آرد تریتیکاله لاین ۸۴ در ترکیب با ۰/۳ درصد صمغ شاهی بدست آمد و با افزایش درصد آرد تریتیکاله و صمغ شاهی امتیاز پذیرش کلی کاهش چشمگیری داشت (شکل ۶).

که شبکه گلوتهنی ضعیفی ایجاد کرده و در نتیجه آن حباب هوای کمتری تشکیل شده و در نتیجه بافت سفت تر می شود. با افزودن صمغ تا ۳ درصد سفتی کاهش پیدا کرد اما بعد از آن افزایش یافت. کاهش سفتی بافت مغز، طبق نتایج نقی پور و همکاران بر اثر افزودن هیدروکلوئیدها را، می توان به دلیل افزایش یافتن محتوای رطوبتی در خمیر، ناشی از قابلیت بالای جذب و نگهداری آب توسط هیدروکلوئید نسبت داد (۱۲).

وجود پیگمان های رنگی همچنین بیشتر بودن خاکستر و فیبر در آرد تریتیکاله و صمغ شاهی سبب تیره تر شدن رنگ کیک است. در آرد تریتیکاله میزان پروتئین بالا است که سبب افزایش آمینو اسیدها برای شرکت در واکنش میلارد می شود، همچنین صمغ شاهی حاوی میزان بالایی قند است که این قندها در ترکیب با اسبدهای آمینه موجود در آرد تریتیکاله، در واکنش های میلارد شرکت کرده در نتیجه سبب افزایش شدت رنگ و کاهش روشنایی کیک می شوند (۸).

جایگزینی آرد تریتیکاله با آرد گندم در تهیه کیک در کنار مزایای اقتصادی و تغذیه ای چالش هایی در فرایند تهیه کیک ایجاد می نماید. افزودن آرد تریتیکاله در سطح ۳۰ درصد و لاین ۸۴ و صمغ شاهی در سطح ۰/۳ درصد در بهبود بافت، حجم مخصوص، تخلخل، مؤلفه های رنگی و در نهایت پذیرش کلی کیک بالاترین امتیاز را داشت با توجه به نتایج به دست آمده از این پژوهش، امکان جایگزینی بخشی از آرد گندم با لاین های مختلف آرد تریتیکاله (باتوجه به تحمل بالای این گیاه در شرایط سخت) و در ترکیب با صمغ شاهی جهت بهبود کمیت و کیفیت محصولات پخت توصیه می گردد.

حجم مخصوص تا ۳ درصد افزودن صمغ شاهی افزایش یافت اما بعد از آن روند کاهش نشان داد. این امر به معنای کارایی بالای صمغ در افزایش ضخامت و استحکام بخشیدن به دیواره ی حباب های هوای ورودی جهت مقابله با ترکیدن (ناشی از فرآیند انبساط) در طی عملیات پخت محصول نهایی می باشد.

چنانچه میزان صمغ در فرمولاسیون بیش از حد مورد نیاز باشد، باعث افزایش بیش از حد ضخامت دیواره حباب های هوا شده و مانع از انبساط آن ها در طی فرآیند پخت می شود در نتیجه سبب کاهش حجم مخصوص محصول نهایی می گردد تأثیر منفی بر انسجام شبکه گلوتهنی است، (۱۲). در تهیه محصولات نظیر کیک و بیسکویت آرد مورد استفاده باید میزان پروتئین کمتری داشته باشد تا محصول نهایی از پوکی و تخلخل لازم برخوردار باشد (۱۹)، به همین دلیل نمونه های تهیه شده با آرد تریتیکاله لاین ۸۴ که میزان پروتئین کمتری دارد در تهیه کیک مناسب تر است، علاوه بر این می توان درصد بیشتری از آرد تریتیکاله را با آرد گندم در فرمولاسیون کیک جایگزین کرد.

به طور کل میزان تخلخل در ارتباط با تعداد سلول های گازی و توزیع یکنواخت آن ها در بافت محصول می باشد در تهیه کیک هرچه بافت آرد نرم تر و ظریف تر باشد در نهایت محصول تولیدی از پوکی و تخلخل بالاتری برخوردار می شود (۱۹).

با افزایش سطح آرد تریتیکاله میزان سفتی کیک نیز بیشتر شد. افزایش سفتی به دلیل میزان گلوتهن کم در تریتیکاله است

• References

1. Wheat Flour and Bread Standards. Volume Three, Center for Grain Research. 2009. [in Persian].
2. Dhingra Sh, Sudesh J. Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour. Food Chemistry 2001; 77: 479– 488.
3. Sahraian B, Naghipour F, karimi F, and Ghiafe Davoodi M. Evaluation of Lepidium sativum seed and guar gum to improve dough rheology and quality parameters in composite rice-wheat bread. Food Hydrocolloids 2013; 30: 698-703.
4. Minarro B, Albanell, E, Aguilar N, Guamis B, and Capellas M. Effect of legume flours on baking characteristics of gluten-free bread. International Journal of Celiac Disease 2014; 2 (1): 11-16.
5. Karazhiyan H, Razavi SMA, Phillips GO. Extraction optimization of a hydrocolloid extract from cress seed (Lepidium sativum) using response surface methodology. Food Hydrocolloids 2011; 25: 915–920.
6. Sahraian B, Naghipour F, karimi F, and Ghiafe Davoodi M. Evaluation of Lepidium sativum seed and guar gum to improve dough rheology and quality parameters in composite rice-wheat bread. Food Hydrocolloids 2013; 30: 698-703.
7. Serna-Saldivar SO, Guajardo-Flores S, Viesca-Rios R. Potential of triticale as a substitute for wheat in flour tortilla production. Cereal Chemistry 2004; 81, 220-225.
8. Ahmadzadeh Dastjerdi G, Mortazavi S A, Sharifi A. 'The Effect of Addition of Basil and seed Gum on Fat and pH Lead of Gluten-Free Cake containing Rice Flour', Innovation in Science and technology of food, 9 (Quchan Special Letter) Twenty-third Congress of Food Industries) 2017; pp. 69-76 . [in Persian].
9. AACC. Approved Methods of the American Association of Cereal Chemists, 10th Ed., and Vol. 2. American Association of Cereal Chemists, 2000; St. Paul, MN.

10. Anonymous. 2004. Institute of Standards and Industrial Research of Iran. Cake – Features and test methods, No 2553.
11. Karazhiyan, H., Razavi, S.M.A., & Phillips, G.O. (2011a). Extraction optimization of a hydrocolloid extract from cress seed (*Lepidium sativum*) using response surface methodology. *Food Hydrocolloids*, 25, 915–920.
12. Naghipour, F., HabibiNajafi, M.B., Karimi, M., Haddad Khodaparast, M.H., Sheikholeslami, Z., and Sahraiyani, B. 2012. Production of sorghum gluten free cake by guar and xanthan gum for coeliac disease. National Conference on Biotechnology, Biochemistry and Bioengineering. Yazd [in Persian].
13. Bollai'n C, & Collar C. Dough viscoelastic response of hydrocolloid/enzyme/surfactant blends assessed by uni- and bi-axial extension measurements. *Food Hydrocolloids*, 2004; 18(3): 499–507.
14. Rajabzadeh, N. 1991. Iranian Flat Bread Evaluation. Pp. 1-50, Iranian Cereal and Bread Research Institute, Publication no.71, Tehran, Iran.
15. Haralick RM, Shanmugam K, and Dinstein I. Textural features for image classification. *IEEE Transactions of ASAE* 1973; 45: 1995-2005.
16. Keyhani V, Mortazav SA, Karimi M, Garazhian H, and Sheikholeslami Z. Evaluate and compare the performance Choobak extract with common emulsifiers to improve the quality of oil cake. Azad University, Sabzevar branch, M.C. Faculty of Agriculture 2011. [in Persian].
17. Darvey NL, Naeem HA, Gustafson JP. Triticale: production and utilisation. In: Kulp, K., Ponte Jr., J.G. (Eds.), *Handbook of Cereal Science and Technology*, second ed. Marcel Dekker, New York 2000; pp. 257e274.
18. Greene J L, and Bovell- Benjamin. Macroscopic and sensory evaluation of bread supplemented with sweet-potato flour. *Journal of Food Science* 2006; 69(4) SNQ167- SNQ173.
19. Yaseen A A, Shouk AA, Selim MM. Egyptian Balady Bread and Biscuit Quality Of Wheat and Triticale Flour Blends, *journal of food and nutrition sciences* 2007; 57: 25–30.
20. Ragae SM, Campbell GL, Scoles GJ, Macleod JG, Tyler RT. Studies on rye (*Secale cereal L.*) lines exhibiting a range of extract viscosities. II. Rheological and baking characteristics of rye and rye/wheat blends and feeding value for chicks of wholemeals and breads. *J. Agric. Food Chem* 2001; 49, 2446–2453.
21. Moayedi s, Sadeghi Mahoonak A R, Azizi M H, Maghsodloo Y. The effect of tragacanth on quality properties of bread. *Journal of Food Science and Technology* 2013; 38, 10, spring. In Persian.
22. Mc Carthy, D F, Gallagher E, Gormley T R, Schober T J, and Arendt E K. Application of response surface methodology in the development of gluten free bread. *Cereal Chemistry* 2005; 82: 609-615.

Effect of *Lepidiumsativum* Seed Gum on the Physicochemical and Sensory Properties of Cup Cake based on Triticale-Wheat Flour

Sheikholeslami Z^{1*}, Karimi M², Toktam Hejrani T³

1-**Corresponding author: Associate Prof, Agricultural Engineering Research Department, Khorasan Razavi Agricultural and Natural Resources Research Education Center, Agriculture Research, Education and Extension Organization (AREEO) AREEO, Mashhad, Iran. Email: Shivasheikholeslami@yahoo.com*

2- *Agricultural Engineering Research Department, Khorasan Razavi Agricultural and Natural Resources Research Education Center, Agriculture Research, Education and Extension Organization (AREEO) AREEO, Mashhad, Iran.*

3- *Department of Food Science & Technology, Sabzevar Branch, Islamic Azad University, Sabzevar, Iran*

Received 26 May, 2019

Accepted 2 Oct, 2019

Background and Objectives: One of the ways to increase nutritional value and reduce wheat consumption in baking products is to use alternative flours with better nutritional properties than wheat. Due to population growth and shortage of water resources for sufficient wheat production, it is necessary to produce these hybrid products that have higher nutritional properties and make them more diverse in the food basket. The aim of this study was to investigate the effect of wheat flour replacement with triticale flour on cake quality.

Materials & Methods: The effect of triticale flour in three levels (15, 30 and 45%) and two lines with numbers 84 and 85 in combination with two levels of gum (0.3 and 0.6%) on the qualities of cake such as moisture, texture, volume, porosity, color components and sensory properties was evaluated.

Results: The results showed that adding gum and replacing triticale flour to cake formula increased the moisture content. The interaction of triticale and gum flour showed that the samples containing 45% triticale flour, line 85 and 0.6% gum had the highest moisture content. Increasing the amount of triticale flour up to 30% in the formulation of the cake increased its specific volume and porosity, but the replacement of triticale flour with wheat flour decreased these properties. The highest volume and porosity were observed in two samples containing 30% triticale flour and 0.3% gum, and the lowest amount was in 15% triticale line 85 in combination with 0.6 and 0.3% gum. The treatment containing 30% triticale flour line 84 and 0.3% gum at the time of three hours after baking had the least rigidity, and the sample containing 45% triticale flour and 0.3 and 0.6% gum had the highest stiffness comparing to the other samples. Totally, the least amount of lightness was observed in the treatment containing 45% triticale flour and 0.6% of gum, and the highest brightness was observed for the samples containing 15% triticale flour in combination with 0.3% gum. The highest grade of cake was obtained in the samples containing 15 and 30% triticale line 84 in combination with 0.3% gum, and with the increase in the percentage of triticale flour and gum, the overall acceptance rating was significantly reduced. The lowest score was in the samples containing 45% triticale flour in combination with 0.6% gum.

Conclusion: Replacement of triticale flour with wheat flour up to 30%, line 84, and *Lepidiumsativum* gum at 0.3% level had the highest score in tissue improvement, specific volume, porosity, color components, and ultimately, total acceptance.

Keywords: Image processing, Hydrocolloids, Cup cake