

تهیه روغن ساختار یافته سویا بر پایه وکس بره‌موم و امکان‌سنجی کاربرد آن به عنوان جایگزین شورتنینگ در کیک روغنی

رقیه نصیرزاده دیزجی^۱، لیلیا روفه‌گری نژاد^۲، مهناز طبیبی‌آذر^۳، آیناز علیزاده^۴

۱- دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز، تبریز، ایران

۲- نویسنده مسئول: دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز، تبریز، ایران. Pست الکترونیکی: L.roufegari@iaut.ac.ir

۳- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، ایران

۴- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز، تبریز، ایران

تاریخ پذیرش: ۱۴۰۱/۳/۴

تاریخ دریافت: ۱۴۰۰/۱۱/۱۲

چکیده

سابقه و هدف: در سال‌های اخیر، مطالعاتی در زمینه کاربرد اولئوژل‌های بر پایه وکس‌های کاندلیلا، زنبور عسل و سوس برنج به عنوان جایگزینی برای شورتنینگ‌ها برای تولید کیک انجام شده است. هدف از مطالعه‌ی حاضر، استفاده از وکس استخراج شده از بره‌موم برای ساختاردهی روغن سویا و کاربرد اولئوژل تولیدی به عنوان جایگزین شورتنینگ در کیک می‌باشد.

مواد و روش‌ها: اولئوژل سویا بر پایه بره‌موم با غلظت‌های ۲ و ۴ درصد تهیه شد، غلظت بهینه بر مبنای آزمون‌های انجام گرفته (درصد به دام‌اندازی روغن، رنگ و پراکسید) تعیین گردید. اولئوژل تهیه شده با غلظت بهینه در سطوح ۲۰، ۴۰ و ۵۰ درصد جایگزین شورتنینگ در تهیه کیک شد و آزمون‌های اندازه‌گیری بافت، عدد پراکسید، آزمون حسی و رنگ کیک بر روی نمونه‌های کیک انجام گرفت.

یافته‌ها: نتایج حاصل از آنالیز نمونه‌های اولئوژل نشان داد که اولئوژل ۴٪ نسبت به اولئوژل ۲٪ ظرفیت نگهداری روغن بهتری داشته و عدد پراکسید آن در طول زمان افزایش کمتری داشت. بنابراین از بین این دو نسبت اولئوژل ۴٪ به عنوان نمونه بهینه انتخاب شد و در فرمولاسیون کیک مورد استفاده قرار گرفت. نتایج نشان داد که استفاده از اولئوژل در فرمولاسیون کیک تأثیر معنی‌داری در پایداری اکسیداتیو، رنگ، بافت و اندیس تقارن نمونه‌های کیک داشت. بیشترین میزان مقبولیت به ترتیب مربوط به نمونه‌های حاوی ۴۰ و ۲۰ درصد اولئوژل بود.

نتیجه‌گیری: استفاده از اولئوژل بر پایه بره‌موم تأثیر منفی قابل ملاحظه‌ای بر ویژگی‌های کیفی و حسی کیک نداشت. بنابراین با توجه به در دسترس بودن بره‌موم و سهل بودن استحصال موم آن استفاده از اولئوژل بر پایه بره‌موم در فرمولاسیون کیک قابل توصیه است.

واژگان کلیدی: اسید چرب ترانس، اولئوژل، بره‌موم، کیک، جایگزین شورتنینگ

• مقدمه

امگا (۳) به تولید اسیدهای چرب ترانس نیز منتهی گردد (۲). اسیدهای چرب غیراشباع ترانس اثرات منفی بر سلامت قلب و عروق داشته به طوری که احتمال ابتلا به بیماری قلبی و عروقی را تا ۱۰ برابر افزایش می‌دهند (۳). تولید مقدار زیاد اسیدهای چرب اشباع و ترانس در روغن‌های جامد تولید شده به روش هیدروژناسیون باعث ایجاد محدودیت در کاربرد این روغن‌ها شده است (۴). یکی از راهکارهای پیشنهادی برای جایگزینی با روش هیدروژناسیون، فرایند اینتراستریفیکاسیون می‌باشد که به

استفاده از روغن‌های نیمه هیدروژنه به دلیل پایداری حرارتی و نقطه ذوب بالا، خصوصیات عملکردی مناسبی داشته و به این دلیل در کاربردهای صنعتی و نیمه صنعتی مورد توجه قرار گرفته‌اند (۱). چربی‌ها و روغن‌ها به طور عمده شامل اسید-های چرب تک‌غیراشباع، چند غیراشباع و اشباع به همراه ترکیبات جزئی دیگر هستند. عمومی‌ترین روش برای تهیه روغن‌های نیمه جامد، هیدروژناسیون روغن‌های نباتی مایع می‌باشد که می‌تواند علاوه بر از بین رفتن اسیدهای چرب ضروری

درجه سانتی‌گراد دارد (۱۲). در حال حاضر بیش از ۴۲۰ ترکیب شیمیایی در بره‌موم‌های جمع‌آوری شده از مناطق مختلف جغرافیایی در جهان شناسایی شده است (۱۴). ترکیبات عمده شناسایی شده از بره‌موم اروپایی شامل اسیدهای معطر (اسید-سینامیک، اسیدکافئیک، اسیدفرولیک)، استرهای معطر (سینامیک‌اسید و کافئیک‌اسید)، ترکیبات فرار، ترکیبات معطر، هیدروکربن‌ها، استروئید، آنزیم‌ها، فلاونوئید، اسانس و غیره می‌باشند (۱۵). خاصیت سلامتی بخشی بره‌موم از ترکیبات شیمیایی آن حاصل می‌شود. بره‌موم خواص مختلفی از جمله خواص ضد باکتری، ضد التهاب، ضد ویروس (۱۶)، آنتی-اکسیدان، ضد تومور، ضد سرطان و ضد قارچ دارد (۱۷).

یک نوعی شیرینی با بافت و نرمی مخصوص است که مواد اصلی آن آرد، روغن، شکر و تخم مرغ می‌باشد (۱۸). طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۵۵۳ انواع مختلف یک به ۳ دسته یک روغنی، یک اسفنجی و یک ساده تقسیم می‌شوند. روغن‌های جامد به دلیل ویژگی‌های تکنولوژیکی مناسب ایجاد شده و مقاومت بالا در برابر اکسیداسیون بیشترین استفاده را در تهیه این نوع محصولات دارد (۱۹). این روغن‌ها در یک باعث کاهش ارزش غذایی این محصول می‌شود (۲۰). به همین دلیل این روغن‌ها با مواد اولیه دیگری که ترکیب اسیدهای چرب آن ارزش غذایی بالاتری دارد جایگزین می‌شود (۲۱). در سال‌های اخیر، مطالعاتی در زمینه‌ی کاربرد اولئوژل‌های بر پایه وکس‌های وکس کاندلیلا، زنبور عسل و سیوس برنج (۱۸) در یک انجام گرفته و پتانسیل بالای اولئوژل‌ها به عنوان جایگزینی برای شورتینگ‌ها گزارش شده است. با این حال، تاکنون از وکس بره‌موم برای تولید اولئوژل روغن سویا استفاده نشده و رویکرد کاربرد این نوع اولئوژل‌ها به عنوان جایگزین شورتینگ در فرمولاسیون‌های غذایی کم‌تر مورد توجه قرار گرفته است. در این راستا، در پژوهش حاضر وکس استخراج شده از بره‌موم برای ساختاردهی به روغن سویا مورد استفاده قرار گرفته و در ادامه ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی اولئوژل‌های تهیه شده بر پایه بره‌موم و وکس‌های تهیه شده از اولئوژل بهینه مورد بررسی قرار گرفت.

• مواد و روش‌ها

استخراج وکس بره‌موم و تهیه اولئوژل: بره‌موم (آذربایجان شرقی، شبستر) کاملاً خرد شده و وکس بره‌موم به روش سوکسله استخراج شد. ۳۰ گرم از بره‌موم خرد شده به کارتوش منتقل شده و استخراج با ۱۰۰ میلی‌لیتر حلال پترلیوم اثر به مدت ۸ ساعت انجام شد (۲۲). موم استخراج شده از بره‌موم در غلظت‌های ۲ و ۴٪ در روغن سویا مخلوط شد و در دمای ۷۰°C

رغم اصلاح خصوصیات فیزیکی شیمیایی روغن‌ها، ایراد اصلی فرایند هیدروژناسیون یعنی تولید اسیدهای چرب ترانس در این روش مرتفع شده است (۵). استریفیکاسیون می‌تواند به روش شیمیایی و آنزیمی انجام گیرد که نوع آنزیمی به دلیل بالا بودن نسبی قیمت و روش شیمیایی به دلیل تولید ترکیبات جانبی و نیاز به عملیات پایین دستی برای خالص‌سازی و بی‌رنگ کردن با مشکلاتی همراه است (۶).

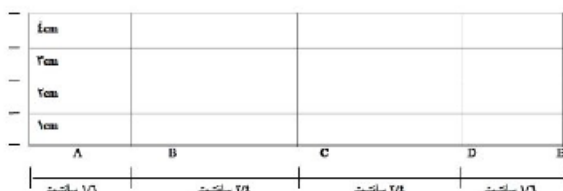
در سال‌های اخیر استفاده از ارگانوژلاسیون برای ساختاردهی به روغن‌های مایع و تغییر خصوصیت فیزیکی روغن مورد توجه قرار گرفته است. در این روش، با استفاده از ژلاتور-های مختلف، ساختار سه بعدی خاصی در روغن‌ها ایجاد می‌کنند که ضمن افزایش نقطه ذوب و بهبود ویژگی‌های فیزیکی مورد تقاضا برای صنعت، اسیدهای چرب ترانس نیز تولید نمی‌شود (۷). اولئوژلاتورهای مورد استفاده برای تهیه اولئوژل، می‌توانند ساختار خود تجمعی داشته باشند و از طریق اتصالات فیزیکی مانند اتصالات واندروالسی، پیوند هیدروژنی و اتصالات الکترواستاتیکی روغن را به حالت نیمه‌جامد تبدیل کنند (۸). ارگانوژل یا اولئوژل روغن‌های ساختاری تهیه شده توسط اولئوژلاسیون روغن مایع با استفاده از اولئوژلاتورهایی مانند موم‌های گیاهی، مونو و دی‌گلیسیرید، الکل‌استر اسیدچرب، فسفولیپید، فیتواسترول و اتیل‌سلولز می‌باشد (۹). یکی از خصوصیات بسیار مهم اولئوژلاتورها بازگشت‌پذیر بودن آن‌ها در اثر دما می‌باشد. در واقع رفتار ژل کردن اولئوژلاتورها به چهار گروه ذرات کریستالی، ساختارهای خود سامان یافته ترکیبات با وزن مولکولی کم، ساختارهای خود سامان یافته پلیمرها یا رشته‌های پلیمری و ساختارهای متفاوت مانند ذرات کلئویدی یا ذرات معدنی اتفاق می‌افتد (۸). موم‌ها در ساختاردهی روغن‌ها مورد توجه قرار گرفته‌اند. این ترکیبات گروهی از لیپیدهای ساده می‌باشند که از استری شدن یک مولکول اسید چرب با وزن مولکولی بالا با الکل تک ظرفیتی تشکیل می‌شوند. وجود موم‌ها در منابع مختلف مانند دانه‌های روغنی، سیوس برنج، زنبور عسل و... شناسایی شده است. موم‌ها را می‌توان از مواد هتروژن شیمیایی که شامل استرهای طولانی زنجیر است، بازیابی کرد (۱۰، ۱۱).

بره‌موم ماده صمغی است که توسط زنبور عسل از بخش‌های مختلف طبیعت از جمله برگ‌ها، جوانه‌های گل‌ها، ساقه‌ها، پوست انواع درختان از جمله صنوبر و افاقیا جمع‌آوری شده به کندو منتقل می‌شود و مورد پردازش قرار می‌گیرد (۱۲). رنگ بره‌موم با توجه به منطقه و منابع گیاهی متفاوت بوده و می‌تواند به رنگ‌های سبز و قهوه‌ای باشد (۱۳). این ماده نقطه ۶۰-۷۰

شامل نمونه کنترل تهیه شده با شورتینینگ (T1)، نمونه حاوی ۵۰٪ اولئوژل بهینه و ۵۰٪ شورتینینگ (T2)، نمونه حاوی ۴۰٪ اولئوژل بهینه و ۶۰٪ شورتینینگ (T3) و نمونه حاوی ۲۰٪ اولئوژل بهینه و ۸۰٪ شورتینینگ (T4) در سه تکرار تهیه مورد آزمون‌های زیر قرار گرفتند.

آزمون‌های شیمیایی: عدد پراکسید نمونه‌های کیک بر اساس استاندارد AOCS Cd، شماره ۵۳-۸ تعیین شد (۲۶).

آزمون‌های فیزیکی: تقارن هندسی، همسانی و اندیس حجم کیک با تعیین نقاط A، B، C، D و E بر روی مقطع طولی کیک با استفاده از خط کش شفاف (مطابق زیر) و با استفاده از روابط زیر مطابق با روش AACC 10-90.01 تعیین شد (۲۷).



$$\text{اندیس حجم} = B+C+D \quad (۴)$$

$$\text{تقارن} = 2C-B-D \quad (۵)$$

$$\text{اندیس همسانی} = B-D \quad (۶)$$

برای انجام آنالیز پروفایل بافت (TPA Texture Profile Analyze) نمونه‌های کیک، از دستگاه آنالیز کننده بافت (مدل LFRA-4500، ساخت کشور آمریکا) استفاده شد. برای انجام آزمون ابتدا هر یک از نمونه‌ها با استفاده از یک قالب، به شکل استوانه با ابعاد مشخص (۲۰ میلی متر قطر × ۲۴ میلی متر ارتفاع) برش خورده و سپس زیر پروب استوانه‌ای دستگاه با قطر ۲۵ میلی متر قرار گرفتند. سپس در دو سیکل رفت و برگشتی با سرعت ۱ میلی متر بر ثانیه فشرده و سپس فشارزدایی شدند (۲۸). رنگ نمونه‌های کیک با روش پردازش تصویر اندازه‌گیری و پارامترهای رنگی (L^* ، a^* و b^*) پوسته نمونه‌های کیک تعیین شد (۲۹). همچنین اندیس قهوه‌ای شدن (Browning Index) BI با استفاده از فرمول زیر بدست می‌آید:

$$BI = \frac{(x-0.31)}{0.17} \times 100$$

$$X = \frac{a+1.75L^*}{(5.645L^*+a^*-3.012b^*)}$$

ارزیابی حسی با قضاوت ۲۰ ارزیاب غیر آموزش دیده (۱۰ نفر زن و ۱۰ نفر مرد) با محدوده‌ی سنی ۲۲-۳۰ سال انجام گرفت. به منظور ارزیابی نمونه‌ها از آزمون ترجیحی بر مبنای

بطور پیوسته همزده شد تا مخلوط کاملاً همگن شود. بعد از آن مخلوط فوق تا دمای 20°C سرد شده و پس از آن مخلوط به مدت ۲۴ ساعت در دمای 4°C باقی ماند.

آزمون‌های مربوط به اولئوژل: آزمون ظرفیت اتصال روغن (Oil binding capacity) OBC: در ابتدا اپندورف وزن شد (a) و ۱ گرم از اولئوژل ذوب شده درون آن ریخته شد و به مدت ۲۴ ساعت در دمای محیط قرار گرفت. سپس اپندورف دوباره وزن شد (b) و به مدت ۱۵ دقیقه در سانتریفوژ با دور 900 rpm سانتریفوژ گردید. اپندورف بر روی کاغذ فیلتر به مدت ۳ دقیقه برگردانده شد تا روغن اضافی خارج گردد. سپس دوباره اپندورف وزن شد (c) (۲۳). درصد به دام انداختن روغن از معادله زیر به دست آمد.

(۱)

$$\text{درصد روغن مهاجرت کرده} = \frac{(b-a)-(c-a)}{(b-a)} \times 100$$

(۲)

درصد روغن مهاجرت کرده $(OBC) = 100 - \text{درصد به دام انداختن روغن}$

رنگ: از روش پردازش تصویر برای ارزیابی پارامترهای رنگی (L^* ، a^* و b^*) اولئوژل استفاده شد (۲۴). اندیس زردی (Yellow Index) YI با استفاده از فرمول زیر بدست آمد:

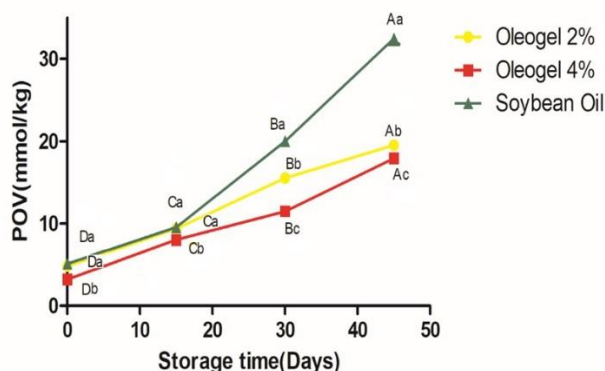
$$YI = \frac{142 \times b^*}{L^*} \quad (۳)$$

آزمون پراکسید: مقدار پراکسید موجود در نمونه‌های اولئوژل طبق آزمون تیترسنجی با استفاده از تیوسولفات سدیم در حضور چسب نشاسته اندازه‌گیری شد (۲۵).

تهیه کیک: پس از انتخاب غلظت بهینه و کس بره‌موم در تهیه اولئوژل، اولئوژل مربوطه برای جایگزینی با شورتینینگ در نمونه‌های کیک مورد استفاده قرار گرفت. فرمولاسیون مورد استفاده برای تهیه‌ی نمونه‌های کیک روغنی شامل آرد (رطوبت ۱۴٪، خاکستر ۳۸٪، گلوتن مرطوب ۲۰٪، pH ۶-۶/۵، اسیدیته ۲/۴) (۳۷/۵) (وزنی/وزنی)، شکر (۲۰/۵) (وزنی/وزنی)، شورتینینگ (۱۲) (وزنی/وزنی)، بیکینگ پودر (۰/۹) (وزنی/وزنی)، نمک (۰/۰۵) (وزنی/وزنی)، سفیده تخم مرغ خشک (۱/۲) (وزنی/وزنی)، شیر خشک بدون چربی (۱/۸۵) (وزنی/وزنی) و آب (۲۶) (وزنی/وزنی) بود. ابتدا، شورتینینگ یا اولئوژل همراه با شکر به مدت ۲ دقیقه همزده شده و سپس سایر ترکیبات خشک فرمولاسیون و آب به مخلوط اولیه اضافه و به مدت ۶ دقیقه مخلوط شد. در نهایت، خمیرهای کیک آماده شده به وزن ۵۰ گرم در داخل قالب‌ها ریخته شده و در فر با دمای 170°C به مدت ۳۰ دقیقه پخته شدند (۲۴). تیمارها

پارامترهای مربوط به رنگ و همچنین اندیس زردی اولئوژل‌های ۲٪ و ۴٪ در جدول ۱ گزارش شده است. پارامتر L^* که مربوط به روشنایی نمونه است در اولئوژل ۲٪ بیشتر است، یعنی روشنایی اولئوژل ۲٪ نسبت به اولئوژل ۴٪ بیشتر است. پارامتر b^* که مربوط به رنگ زرد نمونه است در اولئوژل ۴٪ نسبت به اولئوژل ۲٪ بیشتر بوده و تفاوت معنی‌داری در سطح ($P < 0.05$) دارد. شکل ۱ تصویر اولئوژل ۲ و ۴٪ را نشان می‌دهد.

عدد پراکسید اولئوژل‌ها: بررسی روند اکسیداسیون اولئوژل‌های با غلظت ۲٪ و ۴٪ و روغن سویای خالص با محاسبه عدد پراکسید صورت گرفت. شکل ۲ عدد پراکسید اولئوژل‌های حاصل از بره‌موم و روغن سویا را نشان می‌دهد. همانطور که در شکل قابل مشاهده است، عدد پراکسید در تمام نمونه‌ها سیر صعودی دارد، اما مقدار افزایش عدد پراکسید نمونه‌های اولئوژل نسبت به روغن سویا در طول زمان کمتر می‌باشد. بیشترین میزان عدد پراکسید مربوط به روغن سویا و کمترین میزان عدد پراکسید مربوط به اولئوژل با غلظت ۴٪ وکس بره‌موم می‌باشد.



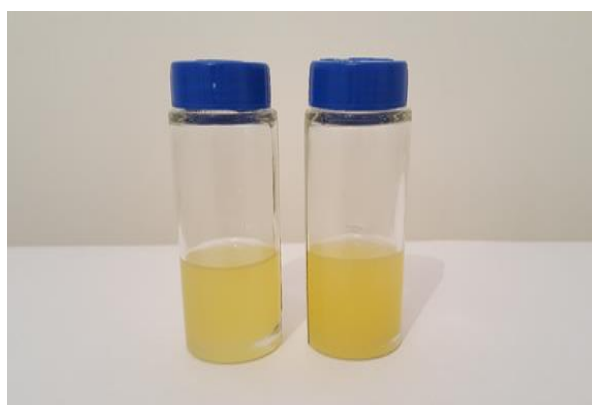
شکل ۲. میزان عدد پراکسید محاسبه شده اولئوژل‌ها در طول زمان (حروف بزرگ نشان دهنده تفاوت معنی‌دار ($P < 0.05$) در طول زمان و حروف کوچک نشان دهنده تفاوت معنی‌دار تیمارها با یکدیگر است).

نمره‌دهی (مقیاس نمره‌دهی از ۱ تا ۵) استفاده شده و ۵ صفت حسی شامل بو، طعم، بافت رنگ و پذیرش کلی مورد ارزیابی قرار گرفت (۳۰).

آنالیز آماری: تمامی آزمون‌ها در سه تکرار در قالب طرح ساده کاملاً تصادفی در طول مدت زمان نگهداری انجام شدند. تحلیل و ارزیابی (ANOVA) با استفاده از نرم‌افزار آماری SPSS در سطح اطمینان ۹۵٪ ($P < 0.05$) و آزمون چند دامنه‌ای دانکن برای تأیید وجود اختلاف بین میانگین‌ها انجام گرفت.

• یافته‌ها

ظرفیت نگهداری روغن نمونه‌های اولئوژل (OBC) و رنگ اولئوژل‌ها: میزان ظرفیت نگهداری روغن اولئوژل با غلظت‌های مختلف وکس بره‌موم در جدول ۱ نشان داده شده است. میزان این پارامتر در اولئوژل‌های تهیه شده با وکس بره‌موم ۲٪ و ۴٪ به ترتیب ۹۶/۶ و ۹۹/۱۳ بدست آمد. میزان این پارامتر در این دو غلظت تفاوت معنی‌داری با یکدیگر داشت ($P < 0.05$)، و با افزایش غلظت بره‌موم درصد به دام‌اندازی روغن افزایش یافت.



شکل ۱. به ترتیب از راست به چپ اولئوژل ۴٪ و ۲٪

جدول ۱. ظرفیت اتصال روغن و پارامترهای رنگی اولئوژل‌ها

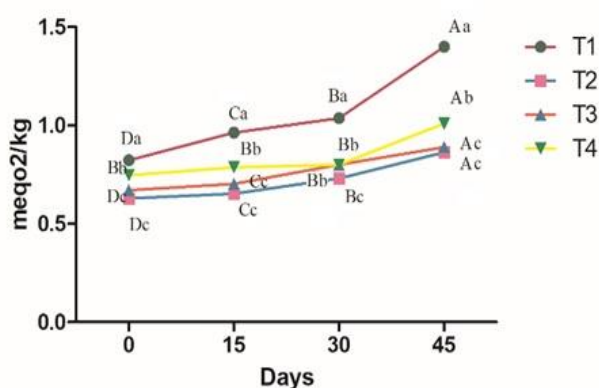
YI	b^*	a^*	L^*	OBC	نمونه
$61/89 \pm 1/81^b$	$33/84 \pm 0/76^b$	$-20/45 \pm 0/41^a$	$78/10 \pm 0/90^a$	$96/63 \pm 0/35^b$	اولئوژل ۲٪
$73/73 \pm 1/46^a$	$38/10 \pm 0/83^a$	$-37/09 \pm 0/81^b$	$73/82 \pm 1/10^b$	$99/13 \pm 0/77^a$	اولئوژل ۴٪

*حروف غیر مشابه در هر ستون بیانگر وجود اختلاف معنی‌داری در سطح احتمال ۵ درصد در بین تیمارهای مختلف می‌باشد.

می‌باشد. همچنین هر چه میزان اولئوژل استفاده شده در فرمولا سیون کیک کاهش یافته اندیس همسانی آن بیشتر به عدد صفر متمایل شده است. اندیس تقارن نیز در نمونه کیک شاهد کمتر از بقیه بوده، در صورتی که کیک‌های حاوی اولئوژل اندیس تقارن بزرگ‌تری داشته و سطح آن‌ها برآمده‌تر می‌باشد. همچنین بیشترین میزان اندیس حجم مربوط به نمونه کیک حاوی ۴۰٪ اولئوژل و کمترین میزان مربوط به نمونه حاوی ۵۰٪ اولئوژل بود. تأثیر استفاده از اولئوژل بر پایه بره‌موم در فرمولاسیون کیک روغنی در جدول ۲ نشان داده شده است. در این جدول پارامترهای سفتی، انسجام، حالت ارتجاعی و قابلیت جویدن نمونه‌های کیک مورد بررسی قرار گرفته است. سفتی بافت در نمونه‌های کیک تولید شده با استفاده از اولئوژل و کس بره‌موم مشاهده شد، سفتی نمونه حاوی ۲۰٪ اولئوژل 0.17 ± 0.17 بود که نسبت به نمونه حاوی ۵۰٪ اولئوژل 0.46 ± 0.178 سفتی بیشتری داشت. همچنین قابلیت جویدن در نمونه‌های حاوی اولئوژل نسبت به نمونه حاوی شورتینینگ افزایش یافت. بیشترین قابلیت جویدن مربوط به تیمار T4 ($33/26 \pm 3/40$) بود. استفاده از اولئوژل بر پایه و کس بره‌موم باعث افزایش انسجام کیک شده است.

رنگ: پارامترهای a^* ، L^* و b^* پوسته کیک در جدول ۳ نشان داده شده است. میزان پارامتر L^* نمونه کیک حاوی شورتینینگ نسبت به نمونه‌های حاوی اولئوژل بیشتر است و این موضوع نشان دهنده روشنایی بیشتر کیک حاوی شورتینینگ است. همچنین اندیس قهوه‌ای شدن هر یک از پوسته کیک‌ها در جدول گزارش شده است. میزان پارامتر L^* تیمارهای مختلف در سطح $p < 0.05$ معنی‌دار بود. بیشترین اندیس قهوه‌ای شدن (0.74 ± 0.079) به تیمار T2 که حاوی اولئوژل بیشتری نسبت به سایر تیمارها است، مربوط بود.

نتایج عدد پراکسید کیک: نتایج عدد پراکسید نمونه‌های کیک حاوی شورتینینگ و اولئوژل در شکل ۳ نشان داده شده است. عدد پراکسید کیک حاوی شورتینینگ و کیک حاوی اولئوژل تفاوت معنی‌دار ($p < 0.05$) داشت. عدد پراکسید مربوط به کیک حاوی شورتینینگ بالاترین میزان عدد پراکسید و کیک‌های حاوی اولئوژل کمترین میزان عدد پراکسید را داشت. همچنین با افزایش میزان اولئوژل در فرمولاسیون عدد پراکسید کیک کاهش پیدا کرد. بیشترین افزایش عدد پراکسید در طول زمان مربوط به نمونه حاوی شورتینینگ و کمترین افزایش عدد پراکسید در طول زمان مربوط به نمونه حاوی ۵۰٪ اولئوژل بود. همچنین در بین نمونه‌های حاوی اولئوژل کیک حاوی ۵۰٪ اولئوژل کمترین میزان افزایش عدد پراکسید را داشت.



شکل ۳. عدد پراکسید نمونه‌های کیک

(حروف بزرگ نشان دهنده تفاوت معنی‌دار ($p < 0.05$) در طول زمان و حروف کوچک نشان دهنده تفاوت معنی‌دار تیمارها با یکدیگر است.)

نتایج تقارن و بافت کیک: همانطور که در جدول ۲ مشخص است اختلاف معنی‌داری بین نتایج تقارن کیک‌های تهیه شده با استفاده از شورتینینگ و اولئوژل وجود دارد ($p < 0.05$). اندیس همسانی برای کیک حاوی شورتینینگ متمایل به صفر

جدول ۲. نتایج تقارن و بافت نمونه‌های کیک

نمونه	سفتی	انسجام	چسبندگی	قابلیت جویدن	اندیس همسانی	اندیس حجم	اندیس تقارن
T1	0.23 ± 0.08	0.28 ± 0.01	0.4 ± 0.04	0.93 ± 0.04	0.2 ± 0.03	0.91 ± 0.12	0.99 ± 0.01
T2	0.46 ± 0.08	0.38 ± 0.00	0.39 ± 0.01	0.73 ± 0.19	0.1 ± 0.01	0.36 ± 0.11	0.2 ± 0.04
T3	0.71 ± 0.09	0.29 ± 0.00	0.91 ± 0.01	0.40 ± 0.23	0.2 ± 0.04	0.11 ± 0.14	0.0 ± 0.27
T4	0.77 ± 0.10	0.30 ± 0.01	0.4 ± 0.02	0.26 ± 0.33	0.1 ± 0.01	0.07 ± 0.12	0.0 ± 0.31

حروف غیر مشابه در هر ستون بیانگر وجود اختلاف معنی‌داری در سطح اطمینان ۹۵ درصد در بین تیمارهای مختلف می‌باشد.

جدول ۳. پارامترهای رنگی پوسته کیک

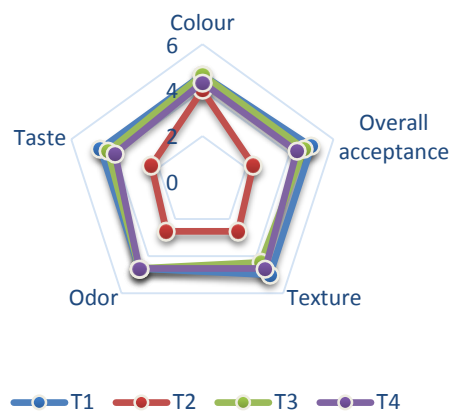
نمونه	L*	a*	b*	BI (%)
T1	86/70 ± 0/72 ^a	-23/30 ± 1/02 ^a	79/67 ± 0/33 ^a	50 ± 1/17 ^c
T2	81/28 ± 0/98 ^b	-20/43 ± 1/31 ^b	76/46 ± 0/54 ^b	79 ± 0/74 ^a
T3	68/48 ± 0/27 ^c	-23/92 ± 0/19 ^a	74/31 ± 1/31 ^c	77 ± 0/83 ^a
T4	69/48 ± 0/81 ^c	-23/96 ± 1/04 ^a	77/50 ± 0/44 ^b	70 ± 0/66 ^b

حروف غیر مشابه در هر ستون بیانگر وجود اختلاف معنی داری در سطح اطمینان ۹۵ درصد در بین تیمارهای مختلف می باشد.

برهموم و روغن سویا است. با افزایش غلظت برهموم میزان ظرفیت نگهداری روغن افزایش می یابد. افزایش L* با افزایش غلظت موم آفتابگردان و روغن زیتون در اولئوژل گزارش شده است (۱۰). زردتر بودن رنگ اولئوژل ۴٪ نسبت به اولئوژل ۲٪ می تواند مربوط به رنگ زرد وکس برهموم باشد. زردی طبیعی موم بر روی افزایش زردی اولئوژل تأثیر می گذارد (۳۴). به دلیل اینکه در اولئوژل با غلظت ۴٪ وکس برهموم بیشتر بوده و رنگ برهموم نیز زرد است رنگ آن در اولئوژل ۴٪ تشدید شده است. همچنین اندیس زردی نشان دهنده زردتر بودن رنگ اولئوژل ۴٪ نسبت به اولئوژل ۲٪ بود. تفاوت مشاهده شده در میزان افزایش عدد پراکسید در طول زمان در نمونه های اولئوژل و روغن سویا می تواند به این دلیل باشد که وکس برهموم به عنوان یک ژلاتور عمل کرده و روغن مایع سویا را در شبکه کریستالی خود به دام می اندازد و این پدیده باعث محافظت روغن در برابر عوامل اکسیداسیون می شود؛ در واقع شکل گیری ساختار نیمه جامد باعث محدودیت انجام واکنش اکسیداسیون می گردد (۳۵). همچنین برهموم خاصیت آنتی اکسیدانی دارد (۱۳)، که می تواند اکسیداسیون لیپید را به تاخیر بیندازد. وجود آنتی-اکسیدان طبیعی در فاز روغنی می تواند پایداری اکسیداتیو را افزایش دهد، همچنین تفاوت در غلظت اولئوژلاتور در اولئوژل باعث تفاوت پایداری اکسیداتیو می شود (۳۶). با توجه به موارد عنوان شده اولئوژل ۴٪ به عنوان نمونه بهینه انتخاب شده و در فرمولاسیون کیک مورد استفاده قرار گرفت.

ارزیابی نمونه های کیک: کم بودن روند افزایشی عدد پراکسید نمونه های کیک حاوی اولئوژل در طول زمان می تواند به دام-اندازی روغن سویا در شبکه کریستالی وکس برهموم و کاهش تحرک روغن سویا مربوط شود به طوری که این پدیده باعث محدودیت واکنش روغن مایع با عوامل اکسیداسیون می شود (۳۷). بر حسب ویژگی های ظاهری یکی از ویژگی های قابل توجه برای کیک حجم آن می باشد. در محصولاتمانند کیک اندیس حجم برای اندازه گیری و تخمین ظاهر سطحی کیک

نتایج ارزیابی حسی: در ارزیابی حسی صورت گرفته بر روی نمونه های کیک هیچ نوع طعم وکسی در کیک ها گزارش نشد. نتایج ارزیابی حسی در شکل ۴ نشان داد که در بین نمونه های تولید شده از نظر رنگ ارزیاب ها بیشترین امتیاز را به نمونه حاوی ۴۰٪ اولئوژل داده اند، بیشترین امتیاز از نظر مزه بعد از نمونه شاهد مربوط به نمونه حاوی ۴۰٪ اولئوژل بود و از نظر عطر و طعم بیشترین امتیاز مربوط به نمونه حاوی ۲۰٪ اولئوژل بود. کیک های حاصل از جانشینی ۴۰٪ و ۲۰٪ اولئوژل بر پایه وکس برهموم بیشترین میزان مقبولیت را داشته و نزدیک ترین داده ها را به نمونه شاهد داشتند.



شکل ۴. نتایج ارزیابی حسی نمونه های کیک

• بحث

ارزیابی اولئوژل ها: ظرفیت اتصال روغن معیاری برای نشان دادن توانایی بالا در پیوند با روغن و پایداری فیزیکی مناسب است (۳۱). اعداد بدست آمده با گزارش از درصد به دام اندازی اولئوژل برهموم مطابقت داشت (۳۲). میزان این پارامتر در اولئوژل روغن آفتابگردان و بزرگ ۱۰۰٪ گزارش شده بود. همچنین میزان ظرفیت نگهداری روغن شکلات صبحانه حاوی اولئوژل برهموم را ۹۳٪ گزارش کرده بود (۳۳). ظرفیت نگهداری روغن بالا نشان دهنده برهموم و پیوند مناسب و قوی بین

یک با افزودن موم کارنوبوا گزارش شده است (۴۲). پارامتر انسجام مقاومت اولیه ساختار غذا را نشان می‌دهد. بطور کلی انسجام توانایی مواد در چسبیدن به هم را نشان می‌دهد (۳۸). استفاده از اولئوزل بر پایه وکس بره موم باعث افزایش انسجام نمونه‌های یک شده است، که نشان دهنده پایداری و مقاومت بیشتر این یک‌ها نسبت به خرد شدن است (۴۳). یک حاوی ۵۰٪ اولئوزل بیشترین میزان انسجام را نشان داد که دلیل این امر می‌تواند به افزایش تراکم یک با افزودن اولئوزل در غلظت‌های بالا مربوط باشد (۴۴).

رنگ و ارزیابی حسی نمونه‌های یک: رنگ یک به عوامل مختلفی از جمله برهمکنش‌ها و یا تغییرات اجزاء، و تغییرات رنگ ایجاد شده طی فرآیند بستگی دارد. به طوری که رطوبت پوسته یک، شدت واکنش میلارد و وجود ترکیبات رنگی در فرمولاسیون بر رنگ پوسته یک موثر بوده و ترکیبات موجود در فرمولاسیون یک، غالباً بر رنگ مغز یک موثر می‌باشند. این راستا، افزایش پارامتر a^* و اندیس قهوه‌ای شدن و همچنین کاهش پارامترهای L^* و b^* پوسته نمونه‌های یک با افزودن اولئوزل‌ها را می‌توان به وقوع واکنش میلارد نسبت داد. به طوری که گروه‌های کربونیل موجود در وکس بره موم می‌توانند در واکنش قهوه‌ای شدن غیرآنزیمی (میلارد) شرکت کند و باعث افزایش رنگ پوسته یک شوند (۴۲). از طرفی دیگر، استفاده از اولئوزل بر پایه موم در فرمولاسیون یک تأثیر نامطلوبی در خصوصیات حسی نمونه‌های یک نداشت. این موضوع توسط سایر پژوهشگران نیز گزارش شده است (۳۷، ۴۲).

با توجه به نتایج بدست آمده، می‌توان استفاده از بره موم را برای ساختاردهی روغن‌ها و جایگزینی با روغن‌های نیمه جامد موفقیت آمیز دانست. امکان سنجی کاهش محتوای شورتینینگ در نمونه‌های یک روغنی نیز مورد تأیید قرار گرفت. این نتایج می‌تواند نوید بخش معرفی راهکار نوین برای صنایع پخت در زمینه کاهش مصرف شورتینینگ و تقلیل محتوای اسیدهای چرب ترانس در محصولات مربوطه باشد.

استفاده می‌شود. در صورتی که اندیس تقارن منفی باشد، نشان‌دهنده یک با ظاهر مقعر می‌باشد. اگر عدد این پارامتر نزدیک به صفر باشد، نشان دهنده این است که سطح یک صاف می‌باشد و عدد مثبت نشان‌دهنده ظاهر محدب یا برآمده یک است. همچنین اندیس همسانی برای اندازه‌گیری تقارن جانبی یک استفاده می‌شود و با استفاده از تفاوت ارتفاع بین دو نقطه در فاصله یکسان از مرکز یک بدست می‌آید. برای یک با ظاهر منظم این تفاوت به صفر متمایل می‌شود (۳۸). بالا بودن اندیس حجم نمونه یک حاوی اولئوزل ۴۰٪ می‌تواند به دلیل حبس حباب‌های هوا توسط اولئوزل باشد که این امر از خروج حباب‌های هوا جلوگیری کرده و باعث حفظ حجم یک می‌شود (۱۸). با این حال افزایش درصد اولئوزل به ۵۰٪ باعث کاهش اندیس حجم نمونه‌های یک شد. در این مورد باید توجه داشت که افزودن اولئوزل تا حدی در فرمولاسیون یک باعث افزایش ویسکوزیته خمیر شده و از انتشار بیشتر حباب‌های گاز در مرحله‌ی پخت جلوگیری می‌کند. با این حال افزایش بیش از حد درصد اولئوزل باعث افزایش بیش از اندازه ویسکوزیته خمیر شده و به حباب‌های هوا اجازه‌ی ورود به داخل خمیر حین مخلوط کردن را نمی‌دهد و در نتیجه حجم یک کاهش می‌یابد. همچنین بالا بودن اندیس همسانی در یک حاوی ۵۰٪ اولئوزل می‌تواند به تراکم بیشتر یک و شکل‌گیری بافتی منسجم با افزودن اولئوزل مربوط باشد (۳۹). گزارشی در مورد افزایش سفتی بافت یک با جایگزینی اولئوزل در فرمولاسیون یک صورت گرفته است (۴۰، ۱۸). بر اساس این مطالعات، سفتی بافت نمونه‌های یک حاوی اولئوزل را می‌توان با ساختار سلولی فشرده و متراکم آن‌ها که ناشی از حجم ویژه کم آن‌ها می‌باشد توضیح داد. قابلیت جویدن نشان‌دهنده انرژی ضروری برای فروپاشی یک داخل دهان تا زمان آماده شدن برای بلعیدن است (۴۱). در این راستا، قابلیت جویدن محصولات غذایی رابطه‌ی مستقیمی با میزان سفتی آن‌ها دارد. بنابراین نتایج مشاهده شده برای پارامتر قابلیت جویدن می‌تواند به تغییرات حاصل در میزان سفتی نمونه‌های یک با افزودن اولئوزل‌ها مرتبط باشد. مشابه این نتایج، افزایش قابلیت جویدن نمونه‌های

2014. p. 332–40.

• References

- Mozaffarian D, Katan MB, Ascherio A, Stampfer MJ, Willett WC. Trans Fatty Acids and Cardiovascular Disease. *N Engl J Med* [Internet]. 2006;354(15):1601–13.
- Kodali BS, Urman RD. Capnography during cardiopulmonary resuscitation: Current evidence and future directions [Internet]. Vol. 7, *Journal of Emergencies, Trauma and Shock*. Medknow Publications;
- Puşcaş A, Mureşan V, Socaciu C, Muste S. Oleogels in Food: A Review of Current and Potential Applications. *Foods* 2020, Vol 9, Page 70 [Internet]. 2020;9(1):70.
- Saghafi T, Taheri RA, Parkkila S, Emaheh RZ. Phytochemicals as Modulators of Long Non-Coding RNAs and Inhibitors of Cancer-Related Carbonic Anhydrases. *Int J Mol Sci* 2019, Vol 20, Page 2939

- [Internet]. 2019;20(12):2939.
5. Gravelle AJ, Davidovich-Pinhas M, Zetzi AK, Barbut S, Marangoni AG. Influence of solvent quality on the mechanical strength of ethylcellulose oleogels. *Carbohydr Polym*. 2016;135:169–79.
 6. Kadhum AAH, Shamma MN. Edible lipids modification processes: A review. *Crit Rev Food Sci Nutr* [Internet]. 2017;57(1):48–58.
 7. Hughes NE, Marangoni AG, Wright AJ, Rogers MA, Rush JWE. Potential food applications of edible oil organogels. Vol. 20, *Trends in Food Science and Technology*. Elsevier; 2009. p. 470–80.
 8. Permetti M, van Malssen KF, Flöter E, Bot A. Structuring of edible oils by alternatives to crystalline fat. *Curr Opin Colloid Interface Sci*. 2007;12(4–5):221–31.
 9. Ögütçü M, Arifoğlu N, Yılmaz E. Storage stability of cod liver oil organogels formed with beeswax and carnauba wax. *Int J Food Sci Technol* [Internet]. 2015;50(2):404–12.
 10. Yılmaz E, Ögütçü M. Comparative Analysis of Olive Oil Organogels Containing Beeswax and Sunflower Wax with Breakfast Margarine. *J Food Sci* [Internet]. 2014;79(9):E1732–8.
 11. Doan CD, Tavernier I, Danthine S, Rimaux T, Dewettinck K. Physical compatibility between wax esters and triglycerides in hybrid shortenings and margarines prepared in rice bran oil. *J Sci Food Agric* [Internet]. 2018;98(3):1042–51.
 12. Bankova V, Galabov AS, Antonova D, Vilhelmova N, Di Perri B. Chemical composition of Propolis Extract ACF® and activity against herpes simplex virus. *Phytomedicine*. 2014;21(11):1432–8.
 13. Vyssotski M, Lagutin K, Catchpole O. Simple lipids and hydrocarbons of New Zealand propolis wax. *J Apic Res* [Internet]. 2017;8839(December):1–7.
 14. Milojković Opsenica D, Ristivojević P, Trifković J, Vovk I, Lušić D, Tešić Ž. TLC Fingerprinting and Pattern Recognition Methods in the Assessment of Authenticity of Poplar-Type Propolis. *J Chromatogr Sci* [Internet]. 2016;54(7):1077–83.
 15. Kubiliene L, Laugaliene V, Pavilionis A, Maruska A, Majiene D, Barcauskaite K, et al. Alternative preparation of propolis extracts: comparison of their composition and biological activities. *BMC Complement Altern Med* 2015 151 [Internet]. 2015;15(1):1–7.
 16. Sforzin JM, Bankova V, Kuropatnicki AK. Medical Benefits of Honeybee Products. *Evidence-based Complement Altern Med*. 2017;2017.
 17. Rajpara S, Wilkinson MS, King CM, Gawkrödger DJ, English JSC, Statham BN, et al. The importance of propolis in patch testing—a multicentre survey. *Contact Dermatitis* [Internet]. 2009;61(5):287–90.
 18. Oh IK, Amoah C, Lim J, Jeong S, Lee S. Assessing the effectiveness of wax-based sunflower oil oleogels in cakes as a shortening replacer. *LWT*. 2017;86:430–7.
 19. Dassanayake LSK, Kodali DR, Ueno S. Formation of oleogels based on edible lipid materials. Vol. 16, *Current Opinion in Colloid and Interface Science*. Elsevier; 2011. p. 432–9.
 20. Disdier AC, Marette S, Millet G. Are consumers concerned about palm oil? Evidence from a lab experiment. *Food Policy*. 2013;43:180–9.
 21. Rangrej V, Shah V, Patel J, Ganorkar PM. *J Food Sci Technol* 2014 526 [Internet]. 2014;52(6):3694–700.
 22. Fayaz G, Amir S, Goli H, Kadivar M. A Novel Propolis Wax - Based Organogel: Effect of Oil Type on Its Formation, Crystal Structure and Thermal Properties. *J Am Oil Chem Soc*. 2017;94(1):47–55.
 23. Gaudino N, Ghazani SM, Clark S, Marangoni AG, Acevedo NC. PT US CR. *Food Res Int* [Internet]. 2018;#pagerange#. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.12.021>
 24. Aliasl A, Tabibiazar M, Roufegarinejad L, Hamishehkar H, Alizadeh A. Preparation and characterization of carnauba wax / adipic acid oleogel: A new reinforced oleogel for application in cake and beef burger. *Food Chem* [Internet]. 2020;127446. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127446>
 25. Wei F, Miao J, Tan H, Feng R, Zheng Q, Cao Y, et al. Journal of Food Science and Technology [Internet]. 2020;110560. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110560>
 26. Product Details [Internet]. Available from: <https://myaccount.aocs.org/PersonifyEbusiness/Store/Product-Details/productId/217949329>
 27. The cake batter formula, modified from AACC Method 10-90.01, used for... | Download Scientific Diagram [Internet]. Available from: https://www.researchgate.net/figure/The-cake-batter-formula-modified-from-AACC-Method-10-9001-used-for-cake-baking_fig12_339213993
 28. Feng X, Sun Y, Yang Y, Zhou X, Cen K, Yu C, et al. Zein nanoparticle stabilized pickering emulsion enriched with cinnamon oil and its effects on pound cakes. *LWT - Food Sci Technol* [Internet]. 2020;109025. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109025>
 29. Garcia A. Effects of candelilla wax/canola oil oleogel on the rheology, texture, thermal properties and in vitro starch digestibility of wheat sponge cake bread. *LWT - Food Sci Technol* [Internet]. 2020;109701. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109701>
 30. Pehlivanoğlu H, Demirci M, Tokar OS, Konar N, Karasu S, Sagdic O. Oleogels, a promising structured oil for decreasing saturated fatty acid concentrations: Production and food-based applications. *Crit Rev Food Sci Nutr* [Internet]. 2018;58(8):1330–41. Available from: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10408398.2016.1256866>
 31. Espert M, Salvador A, Sanz T. Food Hydrocolloids Cellulose ether oleogels obtained by emulsion-templated approach without additional thickeners. *Food Hydrocoll* [Internet]. 2020;109(May):106085. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2020.106085>
 32. Fayaz G, Goli SAH, Kadivar M. A Novel Propolis Wax-Based Organogel: Effect of Oil Type on Its Formation, Crystal Structure and Thermal Properties. *JAACS, J Am Oil Chem Soc* [Internet]. 2017;94(1):47–55.

33. Fayaz G, Goli SAH, Kadivar M, Valoppi F, Barba L, Balducci C, et al. Pomegranate seed oil organogels structured by propolis wax, beeswax, and their mixture. *Eur J Lipid Sci Technol* [Internet]. 2017;119(10):1700032.
34. Moghtadaei M, Soltanizadeh N, Goli SAH. Production of sesame oil oleogels based on beeswax and application as partial substitutes of animal fat in beef burger. *Food Res Int*. 2018;108:368–77.
35. Fayaz G, Amir S, Goli H, Kadivar M, Valoppi F, Barba L, et al. Potential application of pomegranate seed oil oleogels based on monoglycerides, beeswax and propolis wax as partial substitutes of palm oil in functional chocolate spread. *LWT - Food Sci Technol* [Internet]. 2017; Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2017.08.036>
36. Wang X, Wang SJ, Nan Y, Liu GQ. The effects of oil type and crystallization temperature on the physical properties of vitamin C-loaded oleogels prepared by an emulsion-templated approach. *Food Funct* [Internet]. 2020;11(9):8028–37. Available from: <https://pubs.rsc.org/en/content/articlehtml/2020/fo/c9fo02479d>
37. Adili L, Roufegarinejad L, Tabibiazar M, Hamishehkar H, Alizadeh A. Development and characterization of reinforced ethyl cellulose based oleogel with adipic acid: Its application in cake and beef burger. *LWT*. 2020;109277.
38. İpek T, Dizlek H. The effects of various forms and ratios of peanut products on cupcake quality. *GIDA-Journal of Food* [Internet]. 2018;43(4):591-604. Available from: <https://doi: 10.15237/gida.GD18027> (in Turkish)
39. Kim JY, Lim J, Lee JH, Hwang HS, Lee S. Utilization of Oleogels as a Replacement for Solid Fat in Aerated Baked Goods: Physicochemical, Rheological, and Tomographic Characterization. *J Food Sci* [Internet]. 2017;82(2):445–52.
40. Patel AR, Rajarethinem PS, Grędowska A, Turhan O, Lesaffer A, De Vos WH, et al. Edible applications of shellac oleogels: Spreads, chocolate paste and cakes. *Food Funct* [Internet]. 2014;5(4):645–52.
41. Shhg-if, 2018 undefined. Physico-chemical, textural and sensory evaluation of sponge cake supplemented with pumpkin flour. *ifrj.upm.edu.my* [Internet]. Available from: [http://www.ifrj.upm.edu.my/25 \(02\) 2018/\(56\).pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/25%20(02)%202018/(56).pdf)
42. Aliasl A, Tabibiazar M, Roufegarinejad L, Hamishehkar H, Alizadeh A. Preparation and characterization of carnauba wax / adipic acid oleogel: A new reinforced oleogel for application in cake and beef burger. *Food Chem* [Internet]. 2020;127446. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127446>
43. Jung D, Oh I, Lee J, Lee S. *LWT - Food Science and Technology* Utilization of butter and oleogel blends in sweet pan bread for saturated fat reduction: Dough rheology and baking performance. *LWT - Food Sci Technol* [Internet]. 2020;125(November 2019):109194. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109194>
44. Pan H, Xu X, Qian Z, Cheng H, Shen X, Chen S, et al. Xanthan gum-assisted fabrication of stable emulsion-based oleogel structured with gelatin and proanthocyanidins. *Food Hydrocoll*. 2021;115:106596.

Preparation of the Soybean Structured Oil based on Propolis Wax and Its Feasibility as Shortening Replacer in Cakes

Nasirzadeh Dizaji R¹, Roufegarinejad L^{*2}, Tabibiazar M³, Alizadeh A⁴

1- Ph.D student in Food Science and Technology, Islamic Azad University, Tabriz Branch, Tabriz, Iran.

2- *Corresponding author: Associate Prof, Dept. of Food Science and Technology, Islamic Azad University, Tabriz Branch, Tabriz, Iran, Email: l.roufegari@iaut.ac.ir

3- Department of Food Science and Technology, Faculty of Nutrition and Food Science, Tabriz University of Medical Sciences, Tabriz, Iran

4- Associated Prof, Dept. of Food Science and Technology, Islamic Azad University, Tabriz Branch, Tabriz, Iran

Received 1 Feb, 2022

Accepted 24 Jun, 2022

Background and Objectives: In recent years, studies have been carried on the use of oleogels based on candelilla, bee and rice bran waxes as alternatives to shortenings for the cake production. The objective of the present study was to use extracted wax from propolis for structuring soybean oil and the oleogel use as a shortening substitute in cakes.

Materials & Methods: Soy oleogels were prepared based on propolis with concentrations of 2 and 4%. The optimal concentration was assessed based on assessments (oil binding capacity, color and peroxide value). The optimized oleogels at 20, 40 and 50% levels replaced shortening in cake formulations. The texture profile, peroxide value, sensory parameters and color parameters in cake samples were investigated.

Results: Results of the analysis of oleogel samples showed that the oleogels with 4% of propolis wax included a higher oil binding capacity than that the oleogels with 2% of wax did and their peroxide value increased lesser over time. Therefore, oleogels with 4% of wax were selected as the optimal samples and used in the cake formulation. Results showed that the use of oleogels in cake formulation included significant effects on the oxidative stability, color, texture and symmetry index of the cake samples. The highest acceptance rates belonged to the samples containing 40 and 20% of oleogels, respectively.

Conclusion: Use of propolis wax-based oleogels did not include significant negative effects on the qualitative and sensory characteristics of the cakes. Therefore, use of propolis wax-based oleogels in cake formulations is recommended due to the availability of propolis and ease of wax extraction.

Keywords: Trans fatty acid, Oleogel, Propolis Wax, cake, Shortening replacer