

## المحاضرة السادسة

### عيوب الكيك التصنيعية والتقييم الحسي

هناك عدة طرق لتصنيع الكيك ويعتبر المستهلك هو المقيم الاساسي لذلك المنتج حيث تعكس جودة المواد الاولية والطريقة المستخدمة في التصنيع ومهارة المنتج.

فهناك عدة عيوب تظهر على الكيك اثناء التصنيع وتعود لعدة اسباب اما لقلة خبرة المصنع او المواد الاولية الداخلة في الصناعة ومن هذه العيوب التي يمكن ملاحظتها اثناء التصنيع هي

#### 1 - الكيك القاسي وذلك يعود الى

ا- اكتثار كمية ذرو الخبيز او الصودا

ب قلت كمية السوائل في الخليط

ت - عملية الخفق غير كافية للزبد والسكر

ث - حرارة الفرن منخفضة زيادة

#### 2 - اذ كان الكيك ناشف / جاف وذلك لعدة اسباب منها

أ - اكتثار كمية الطحين او ذرو الخبيز او الصود

ب - كمية الدهن او السكر قليلة

ت - فترة الخبيز طويلة او حرارة الفرن عالية

### 3 - هبوط الكيك من الوسط وذلك لعدة اسباب منها

أ - فترة الخبيز غير كافية

ب - مقدار المواد اقل من المطلوب

ت - حجم الصينية اقل من اللازم

ث - نرو الخبيز المستعمل منتهي الصلاحية

ج - ادخال عود خشبي لاختبار نضج الكيك

### 4 - الكيك الرطب (شبه مبتل) من الداخل وذلك يعود الى

أ - نرو الخبيز المستعمل منتهي الصلاحية

ب - قلة مدة التخيز

ت - عدم اكتمال نضج الكيك تماما او درجة حرارة الفرن منخفضة جدا

### 5 - تشقق وجه الكيك بعد النضج ويعود الى

أ - حرارة الفرن عالية جدا

ب - خلط الخليط اكثر من اللازم

### ملاحظات مهمة

للحصول على كيك ناجح يجب اتباع مايلي

1 - يجب ان يكون البيض بدرجة حرارة الغرفة

2 - اشعل النار في الفرن قبل عشرة دقائق من وضع الكيك لماذا؟ لان هذا يسمح للكيك ان يكون

خفيفا وهشا بعد التخيز

3 - اخفق مكونات الكيك باتجاه واحد حتى تتجانس تماما

4 - تاكدي من الطحين بعد نخله من عدم وجود تكتلات

5 - الالتزام بالمقادير دون زيادة او نقصان

بعد التعرف على عيوب الكيك لابد من اجراء التقييم الحسي للكيك لمعرفة مدى تقبل المستهلك للمنتج

التقييم الحسي من الصفات المهمة في تقدير جودة المنتج واهم عامل هو عامل النفاشية للكيك

تجري عملية التقييم الحسي بدراسة عناصر النوعية المتمثلة باللون والرائحة والطعم والنفاشية وانتظام الشكل وانتظام نعومة اللب.

وفيما يلي جدول التقييم الحسي للكيك المصنع مختبرياً

ت	عناصر النوعية	حدود الدرجة	كيك قياسي	كيك تصنيعي
1	انتظام الشكل	15		
2	اللون	15		
3	الرائحة والطعم	15		
4	انتظام نعومة اللب	15		
5	النفاشية	40		
6	التقبل العام	متوسط- جيد - ممتاز		
7	المجموع الكلي	100		

ويمكن معرفة مدى النفاشية للكيك وذلك بقياس النفاشية من خلال المعادلة الآتية:

$$\text{النفاشية} = \frac{\text{الحجم (سم}^3\text{)}}{\text{الوزن (غم)}}$$