

عنوان مقاله:

بررسی بیاتی نان بدون گلوتن، حاصل از آرد ذرت و آرد برنج با استفاده از صمغ های مختلف

محل انتشار:

هفتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی غذای سالم از مزرعه تا سفره (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

نسیم میرزازاده - گروه علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی گلستان واحد گرگان، ایران

عباسعلی نوری نیا - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ایران

خلاصه مقاله:

در بین بیماری های گوارشی با زمینه ژنتیکی، سلیاک از جمله عارضه هایست که اختلالاتی برای پرز های روده باریک در بین مصرف کنندگان غلات؛ در نتیجه مصرف گلوتن ایجاد می نماید. یکی از راه کارهای درمانی پیشنهاد شده تا به امروز برای این دسته از بیماران، استفاده از رژیم غذایی بدون گلوتن می باشد. این پژوهش با هدف بررسی بیاتی نان بدون گلوتن، حاصل از آرد ذرت و آرد برنج با استفاده از صمغ های مختلف انجام گرفته است. در این پژوهش به صورت مروری با استفاده از کلید واژه مرتبط با جستجو در بازده زمانی 2010 - 2017 در پایگاه های اطلاعاتی (SID, sholar, pubmed, google scopus) مقالات چاپ شده در مجلات اینگلیسی وبا فارسیواژه کلیدی فارسی سلیاک، نان، فاقدگلوتن، آرد ذرت، آرد برنج، بیاتی انجام شد. در بررسی انجام شده، 116 مقاله مرتبط مورد بررسی قرار گرفت که جهت تجزیه و تحلیل انتخاب شد. 50 مقاله حاکی از این بود است که آنچه فاکتورهای بیاتی نان را دچار تغییر می کند؛ نگهداری نان در دمای اتاق است. در طی نگهداری نان رطوبت مغز نان کاهش یافته است و این درحالیست که رطوبت پوسته افزایش پیدا می کند. همچنین نتایج حاصل از آزمون رطوبت نیز نشان داد است که، با افزایش مقادیر آرد برنج رطوبت مغز نان افزایش یافته و بعد از گذشت 48 ساعت رطوبت مغز به طور معنی داری کاهش یافته است. نتایج حاصل از آزمون رطوبت نیز نشان داد که، با افزایش مقادیر آرد برنج رطوبت مغز نان افزایش یافته و بعد از گذشت 48 ساعت رطوبت مغز به طور معنی داری کاهش یافته است. در نتیجه پیشنهاد می شود، با کاهش درصد آرد برنج؛ قابلیت شکستن، سفتی، انعطاف پذیری، چسبندگی، قابلیت ارتجاعی و قابلیت جویدن نان نیز مد نظر قرار گیرد.

کلمات کلیدی:

سلیاک، نان فاقد گلوتن، آرد ذرت، آرد برنج، بیاتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1000194>

