

## عنوان مقاله:

اثر صمغ گوار بر خصوصیات شیمیایی و رئولوژیکی خمیر آرد برنج

## محل انتشار:

ششمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

سمیرا یزدان خواه - مدرس موسسه آموزش عالی بصیر آبیک، دانش آموخته دکتری مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، مسجد سلیمان، ایران

فاطمه خداوردی - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیک

زهرا جعفری - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیک

## خلاصه مقاله:

امروزه برنج و فرآورده حاصل از آن در رژیم غذایی اکثر جمعیت مردم ایران و جهان سهم عمده ای را به خود اختصاص داده است. بنابراین متخصصین صنعت غذا به طور پیوسته در حال یافتن روش هایی به منظور بهبود کیفیت و افزایش مدت زمان ماندگاری فرآورده های خمیری بر پایه آرد برنج هستند بر این اساس استفاده از نشاسته و هیدروکلوئیدها می تواند به عنوان غذای فراسودمند با رویکرد گسترده به منظور جایگزینی گلوتن در فرآورده های غلاتی از اهمیت بالایی برخوردار است. بیماری سلیاک که یک بیماری خود ایمنی گوارشی است و در اثر هضم پروتئین گلوتن ایجاد می شود و تنها راه درمان آن استفاده از یک رژیم غذایی فاقد گلوتن است موثر است. همچنین تولید فرآورده هایی بر پایه آرد برنج در درمان در این مطالعه اثر غلظت صمغ گوار بر پایه آرد برنج مورد بررسی قرار گرفت و نشان داد با افزایش میزان هیدروکلوئیدها (صمغ گوار) قابلیت جذب و استقامت خمیر افزایش و میزان درصد آمیلوز، پایداری و زمان گسترش خمیر کاهش می یابد.

## کلمات کلیدی:

گوار، زمان گسترش خمیر، میزان جذب آب، هیدروکلوئید

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1195943>

