

## عنوان مقاله:

GMP معیاری نوین برای بررسی کیفیت آرد

## محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

مهديه قمری -

سیدها دی پیغمبر دوست

کاووس رشه کریم

## خلاصه مقاله:

رابطه بین وزن مرطوب GMP با خواص کیفی و نا نوایی 13 رقم از گندم های ایرانی با ارزش نا نوایی مختلف مورد بررسی قرار گرفت. از میان واریته های مختلف الموت کمترین و بزوستا یا بیشترین ارزش نا نوایی را به خود اختصاص دادند. میزان همبستگی های بدست آمده میان وزن GMP با کلیه فاکتور های مورد بررسی معنی دار بود. از این میان هم بستگی وزن مرطوب GMP با حجم و ارتفاع نان قوی و مثبت و به ترتیب 0/716 و 0/810 بدست آمد. جهت روشن تر شدن روابط بین آزمون های مختلف با حجم و ارتفاع نان آنالیز رگرسیون انجام گرفت. نتایج بدست آمده نشان می دهد که تنها GMP با خصوصیات نا نوایی در حضور روش های دیگر معنی دار است. بنا بر این می توان از آزمون GMP جهت پیش بینی خواص نا نوایی گندم ها استفاده نمود. اهمیت این موضوع بخاطر استفاده از حجم بسیار کم نمونه (کمتر از 1g) در کارهای ژنتیک می باشد

## کلمات کلیدی:

گلو تنین ما کرو پلیمر (GMP)، حجم نان، رسوب SDS

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140610>

