

عنوان مقاله:

بررسی اثر قند تری هالوز در کنترل بیاتی نان های مسطح

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

نسیم السادات منصورى طهرانى - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

محمد کیانی

مهدی کدیور

خلاصه مقاله:

بیاتی نان 150 سال است مورد تحقیق قرار گرفته است و کوششهای بسیاری در استفاده از افزودنی های مختلف انجام شده است از جمله یکی از این افزودنی ها قندتری هالوز است که یک دی ساکارید است که به صورت طبیعی در گیاهان قارچها و مخمر نانوائی و درغذاهایی مانند عسل دیده می شود ساختار آن از 2- دی - گلوکز 1 تشکیل شده است و غیراحیا کننده است فرمول مولکولی آن $C_{12}H_{22}O_{11}$ می باشد و درمقایسه با سایر قندها درمحدوده وسیعی از pH و گرما پایدار باقی می ماند هدف ازین تحقیق بررسی اثرات افزودن قند تری هالوز برروی خصوصیات فیزیکوشیمیایی نان از جمله حجم ویژه قابلیت نگهداری رطوبت - سرعت سفت شدن ، بیاتی مدت زمان ماندگاری و ... می باشد.

کلمات کلیدی:

تری هالوز - دی ساکارید - بیاتی نان - فیزیکوشیمیایی - 2-دیگلوکز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148694>

