

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر افزودن جوانه گندم فراوری شده بر خصوصیات بافت نان بربری

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

ریحانه احمدزاده قوبدل - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

مهدی قیافه داودی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

الهه قلی زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

این تحقیق در راستای تهیه نان بربری با خواص بافتی ارتقا یافته انجام گرفت جوانه گندم که 2 تا 3 درصد از وزن گندم را شامل می شود و از مهمترین ترکیبات عملگرایی گیاهی است که در فرایند آسیابانی درحین تولید آرد به علت مقادیر بالای چربی و فعالیت آنزیمی و ایجاد فساد به همراه سیوس به عنوان ضایعات از کارخانه خارج می شود با توجه به اینکه جوانه گندم دارای ارزش غذایی بالاست و به دلیل وجود مواد آنتی اکسیدانی دارای خاصیت ضدسرطانی نیز می باشد هدف از انجام این تحقیق افزودن این ترکیب ارزشمند به نان و استفاده بهینه از ضایعات کشاورزی می باشد بدین منظور جوانه گندم پس از انزیم بری به دو روش برشته کردن و بخار دادن در چهار سطح صفر و 5 و 10 و 15 درصد براساس وزن آرد به فرمولاسیون نان اضافه شد و پس از تولید محصول آزمونهای بافت سنجی و ارزیابی و ویژگیهای حسی انجام شد و خصوصیات از نان شامل بافت بیاتی کشش پذیری و سفتی مغز بع د از 24 ساعت اندازه یگیری شد با توجه به نتایج بدست آمده از آزمونهای فوق مشخص گردید در خصوص پارامترهای بیاتی - کشش پذیری و بافت تیمار 5 که حاوی 5 درصد جوانه گندم بخار داده شده است از امتیاز بهتری برخوردار بود و از لحاظ حسی و بافتی شباهت بیشتری به نمونه شاهد داشت

کلمات کلیدی:

جوانه های گندم - خواص بافتی و حسی - نان بربری - آنزیم بری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149968>

