

عنوان مقاله:

نقش امولسیفایرها، درصد استخراج آرد و ترتیب زمانی مخلوط کردن خمیر بر حفظ رطوبت و کیفیت نان نیمه حجیم صنعتی

محل انتشار:

مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، دوره 5، شماره 4 (سال: 1383)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

زهرا شیخ الاسلامی - عضو هیات علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان

مهدی کریمی - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان

خلاصه مقاله:

در این تحقیق تاثیر سه عامل اصلی درصد استخراج آرد، روش مخلوط کردن خمیر، و نوع افزودنی بر کیفیت نان بربری صنعتی بررسی شد. گندم M-V-17 با درصدهای استخراج ۸۹، ۸۶، ۸۴ و ۸۱ با استفاده از آسیاب آزمایشگاهی آرد شد. ویژگی‌های فارینوگرافی آردهای تهیه شده، به تنهایی و همراه با افزودنیهای گلیسرین مونو استئارات و سدیم استئارویل-۲- لاکتیلات بررسی شد. نتایج نشان داد که با کاهش درصد استخراج؛ ویژگی‌های رئولوژیک خمیر به لحاظ فارینوگرام مطلوب‌تر می‌شوند و افزودن مواد فوق سبب بهتر شدن ویژگی‌های فارینوگرافی آرد می‌شود. در مرحله بعد، با استفاده از آردها و افزودنی‌های فوق به کمک مخلوط کن اسپیرال با ۳ روش مخلوط کردن، خمیر و نان پخته شد. نتایج آزمون حسی نان نشان داد که با افزایش درصد استخراج، رنگ پوسته و مغز نان تیره‌تر و امتیاز کلی نان حاصل کمتر می‌شود. همچنین روش و زمان مخلوط کردن با دورهای کند و تند برای تهیه خمیر یکدست و صاف با مخلوط کن ماریچی می‌تواند گسترش لازم و مناسب را در مواد اولیه و آرد ایجاد کند و سبب شود که نان حاصل کیفیت قابل قبولی داشته باشد. افزودن گلیسرین مونو استئارات در حدود ۵/۰ درصد می‌تواند به طور موثر زمان بیابانی تمام نمونه ها را به تعویق اندازد.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1597628>

