

## عنوان مقاله:

بررسی آرد گندم حاوی اینولین بر خصوصیات حسی نان باگت

## محل انتشار:

سیزدهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

مهدیس مرادی - مدرس دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرگان، ایران

هستی نجار - دانش آموز دبیرستان غیردولتی حضرت فاطمه، کردکوی، ایران

زهرا سادات حسینی - دانش آموز دبیرستان غیردولتی حضرت فاطمه، کردکوی، ایران

سوگند میری - دانش آموز دبیرستان غیردولتی حضرت فاطمه، کردکوی، ایران

الین رحیمی - دانش آموز دبیرستان غیردولتی حضرت فاطمه، کردکوی، ایران

فاطمه حسینی - دانش آموز دبیرستان غیردولتی حضرت فاطمه، کردکوی، ایران

فاطمه صابری - دانش آموز دبیرستان غیردولتی حضرت فاطمه، کردکوی، ایران

## خلاصه مقاله:

امروزه استفاده از اینولین به عنوان فیبر و جایگزین چربی در فرآورده های غذایی علاوه بر بهبود خواص کیفی و سلامت بخشی می تواند به عنوان یک فرآورده عملگرا در غنی سازی فرمولاسیون مواد غذایی مورد استفاده قرار گیرد و سبب تولید محصولی با تنوع بالا با هدف حفظ سلامتی افراد کاربرد گسترده در صنعت غذا ایجاد کند. در این پژوهش اثر درصدهای مختلف اینولین به آرد گندم (منطقه گلستان و گیلان) بر خصوصیات حسی نان باگت طی ۷ روز نگهداری نشان داد درصدهای مختلف اینولین بر تمامی خصوصیات حسی مورد بررسی اثر مثبتی بر کیفیت و سلامت فرآورده نهایی دارد.

## کلمات کلیدی:

اینولین، عملگرا، فیبر، نان باگت

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1636001>

