

عنوان مقاله:

تاثیر افزودن سبوس گندم برخواص کیفی پخت و ماندگاری نان بربری

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

یحیی مقصدلو - دانشیار دانشکده کشاورزی و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی واحد

علی معتمدزادگان - استادیار دانشکده کشاورزی و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی واح

میلاذ چراغ پورخندکار - دانشجو کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی واحد عل

خلاصه مقاله:

فیبر رژیمی به علت اثرات فیزیولوژیک و متابولیک مفیدی که دارد در سال های اخیر مورد توجه قرار گرفته است. با توجه به اینکه مصرف فیبر در رژیم روزانه معمولا کمتر از مقدار توصیه شده (03 گرم فیبر در روز) است، غنی سازی نان با فیبر میتواند نقش مهمی در دستیابی به مزایای سلامتی آن داشته باشد. در این تحقیق اثرات جایگزینی آرد 81 درصد استخراج با مقادیر 2 و 4 و 6 درصد سبوس گندم بر خواص کیفی پخت و ماندگاری نان بربری مورد بررسی قرار گرفت. نمونه های نان در زمان های 24 و 41 و 22 ساعت نگهداری پس از پخت تحت آزمون های اندازه گیری رطوبت، حجم مخصوص، نسبت مغز به پوسته و افزایش حجم بعد از پخت قرار گرفتند. نتایج این تحقیق نشان می دهد که با افزایش درصد سبوس آفت رطوبت نهان کمتر بوده و بیاتی به تعویق می افتد. همچنین هرچقدر سبوس نان افزایش یابد بر روی کیفیت پخت اثر منفی می گذارد به صورتی که درصد ههای بالای سبوس باعث کم شدن حجم نان و کاهش کیفیت آن می شود. همچنین بیشترین کاهش کیفیت در مقدار 6 درصد سبوس گندم مشاهده شد

کلمات کلیدی:

سبوس گندم، حجم مخصوص، فیبر رژیمی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177816>

