

عنوان مقاله:

تأثیر زمان بخار دادن و پخت بر ماندگاری و بهبود کیفیت نان ترکیبی (گندم - سورگوم)

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 12، شماره 47 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

Bahareh Sahraian - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

۲ - Ladan Dehghan Tanha - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرقدس

۳ - Zahra Sheikhol Eslami - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

Fariba Naghi pour - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

چکیده کاهش ضایعات نان و جایگزینی بخشی از گندم مصرفی با سایر غلات از اهمیت ویژه‌ای در اقتصاد ملی برخوردار است و این امر سالیان سال ذهن محققان زیادی را به خود جلب کرده است. در این تحقیق از آرد سورگوم به‌عنوان جایگزین قسمتی از آرد گندم در تولید نان نیمه حجیم استفاده گردید. از سوی دیگر با توجه به اهمیت زمان بخار دادن و پخت در سرعت بیاتی، هدف از انجام این پژوهش بررسی اثر زمان بخار دادن (سه سطح ۰، ۹۰ و ۱۸۰ ثانیه) و زمان پخت (سه سطح ۱۰، ۱۵ و ۲۰ دقیقه) بر میزان رطوبت، فعالیت آبی، رنگ پوسته، سفتی و پذیرش کلی نمونه‌های بنان بربری نیمه حجیم ترکیبی (گندم - سورگوم) بود. بر مبنای نتایج بدست آمده، مدت زمان بخار دادن و زمان پخت بر سرعت بیاتی و ماندگاری نان در سطح P

کلمات کلیدی:

Key words: Composite bread (wheat – sorghum), shelf life, Steaming time, Baking time, Image Processing
کلید واژه‌ها: نان ترکیبی (گندم - سورگوم)، ماندگاری، زمان بخار دادن، زمان پخت، پردازش تصویر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829655>

