

## عنوان مقاله:

بررسی اثر خمیر ترش بر کیفیت نان

## محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

فاطمه مبارکیانی - دانشگاه آزاد اسلامی (واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی)، گروه علوم م

جمشید فرمانی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، گروه علوم و مهندسی صنایع غذا

## خلاصه مقاله:

استفاده از خمیر ترش سبب بهبود کیفیت نان شده، طول عمر آن را با کاهش رشد کپک و قارچ افزایش دهد. طی تخمیر خمیر ترش، باکتری های مولد اسید لاکتیک، متابولیت هایی تولید نموده که تأثیر مثبتی بر روی بافت و بیاتی نانداری. اسید لاکتیک و اسید استیک تولید شده توسط این باکتری ها، بر طعم و مزه تأثیر مثبتی داشته و مخمرهای موجود در خمیر ترش، محصول را از خطر میکروارگانیزم های بیگانه مصون می دارند. اسید لاکتیک باعث می گردد که خمیر ترش به هم پیوسته تشکیل شود. ذرات نشاسته می توانند در خمیری که به اندازه کافی ترش شده است، به خوبی متورم شوند. اسید های آلی بر روی پروتئین و اجزای نشاسته آرد مؤثرند. افت PH توأم با تولید اسید، سبب افزایش پروتئاز و آمیلاز آرد می شود. بنابراین منجر به کاهش بیاتی می شود. در حالی که کیفیت نان افزایش می یابد. در نتیجه سبب ازدیاد مواد معدنی و کاهش فیتات می شود. تهیه نان با خمیر ترش، تأثیر بالقوه ای در کاهش اثرات بیماری مزمن روده ای در انسان دارد

## کلمات کلیدی:

خمیر ترش، نان، اسید لاکتیک، بیاتی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205565>

