

عنوان مقاله:

بررسی اثر ترکیبات مختلف بر پارامترهای شیمیایی، فیزیکی و حسی نان

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

احسان یزدان پناه - شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد، دانشجوی کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی

محمد حجت الاسلامی - شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد، عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع مواد غذایی

هومان مولوی - شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد، عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع مواد غذایی

خلاصه مقاله:

نان، پرمصرف ترین فرآورده گندم است که در انواع مختلف تهیه می شود. کشورها در تلاشند تا جایگزین مناسبی باری آرد گندم جهت تولید نان پیدا کنند. در همین راستا تحقیقات زیادی در دنیا انجام شده است. از جمله این موارد می توان به اضافه کردن آرد بلوط، خشخاش، عدس، کدو تنبل و همچنین آنزیم ها، ترکیبات شیمیایی مختلف و گیاهی که در اقلیم های خاص رشد کرده و مخصوص آن مناطق می باشند، اشاره نمود. در برخی از موارد این ترکیبات باعث افزایش میزان پروتئین، چربی و سایر ترکیبات شده اند و در مواردی نیز با کاهش همراه بوده است، بافت نان های حاصل نیز در اکثر تحقیقات دچار نقصان شده و رنگ و خواص حسی نیز با توجه به نوع ماده افزوده شده نواسانات متفاوتی را تجربه نمود. به طور کلی نتایج تحقیقات انجام شده نشان می دهد که افزودن ترکیبات مختلف اثرات متفاوتی بر خواص نان حاصل دارد ولی در اکثر موارد قابلیت پذیرش نان دچار افت می شود.

کلمات کلیدی:

نان، خواص حسی، ترکیبات شیمیایی، بافت، افزودنی ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234325>

