

عنوان مقاله:

بررسی تأثیر فیبر سیب بر ویژگی های بافتی و حسی نان بربری فراسودمند

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

علی فروهر - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی و قطب علمی سلامت مواد غذایی دانشگاه صنعتی اصفهان

جواد کرامت - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی و قطب علمی سلامت مواد غذایی دانشگاه صنعتی اصفهان

مهدی کدیور - استاد گروه علوم و صنایع غذایی و قطب علمی سلامت مواد غذایی دانشگاه صنعتی اصفهان

محمد شاهی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی و قطب علمی سلامت مواد غذایی دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

امروزه تحقیقات صنعت غذا در حوزه غذاهای فراسودمند بیش از گذشته مشهود است. تحقیق حاضر با هدف بررسی ویژگی های نان فراسودمند، غنی شده با فیبر سیب، انجام گردیده است. نتایج این پژوهش نشان داد که روشنایی سطح و مرکز نان با استفاده از فیبر سیب کاهش و سفتی نان افزایش می یابد، هر چند در سطح 2% جایگزینی فیبر، با نمونه شاهد تفاوت معنی داری وجود ندارد. عکس این روند در مورد پیوستگی بافت نان مشاهده شد. واکنش فیبر و گلوتن و کاهش سهم گلوتن در تشکیل ساختار میت واند دلیلی بر این نتایج باشد. طی این تحقیق همبستگی بالایی بین نتایج آنالیز نمایه بافت و آزمون حسی بدست آمد. نتایج آزمون حسی نشان می دهد با استفاده از فیبر سیب، میزان پذیرش کلی نان کاهش می یابد. این تحقیق کارایی آنالیز نمایه بافت را در سنجش کیفیت نان و لزوم بکارگیری عوامل بهبود دهنده برای استفاده از درصدهای بالای فیبر سیب را نشان می دهد.

کلمات کلیدی:

نان فراسودمند، فیبر تغذیه ای، آنالیز نمایه بافت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235528>

