

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر خمیر ترش بر ویژگی و کیفیت نان

محل انتشار:

همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

محمدجواد اکبریان میمند - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته میکروبیولوژی مواد غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مرتضی خمیری - دانشیار میکروبیولوژی مواد غذایی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مهران اعلی - دانشیار شیمی مواد غذایی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

علیرضا صادقی ماهونک - استادیار تکنولوژی مواد غذایی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

خمیر ترش، یک سیستم بیولوژیکی بسیار پیچیده است و اساس تشکیل آن همزستی بین فلور میکروبی آرد و کشت های تجاری لاکتو باسیل می باشد که بهعنوان آغازگر اختصاصی در فرایند تخمیر نان مورد استفاده قرار می گیرند. باکتری های خمیرترش تقریباً بدون استثنا از نوع باکتری های اسید لاکتیکی می باشند. مخمرهای موجود در خمیرترش بیشتر مربوط به گونه های مختلف *Saccharomyces* و *Hansenula* می باشد. همچنین *Torula*، *Mycoderma*، *Mycotorula* و *Torulopsis* نیز در نان های خمیرترش یافت می شوند. استفاده از خمیرترش باعث افزایش pH شده که pH بر روی ساختمان خمیر، آنزیم های غلات و میکروارگانیسم ها تاثیر دارد. تغییر در اجزای پروتئین غلات طی تخمیر بوسیله خمیر ترش باعث طعم مطلوب در نان و بهبود خواص حسی، بهبود آروما و طعم، افزایش زمان ماندگاری، ارزش تغذیه ای و نیز ایجاد خواص سلامتی بخش تولیدی می شود. اگزوپلی ساکارید (EPS) تولید شده توسط خمیر ترش باعث کاهش بیاتی نان می شود همچنین استفاده از خمیرترش باعث تبدیل ترکیبات سمی و کاهش خواص ضد میکروبی در نان می شود.

کلمات کلیدی:

خمیرترش، مخمر، باکتری اسید لاکتیک، بیاتی، همزیستی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/322726>

