

## عنوان مقاله:

بررسی تغییرات رنگی آرد با افزایش درجه استخراج با استفاده از تکنیک پردازش تصویر

## محل انتشار:

دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 20

## نویسندگان:

میثم تقوی مرمتی - عضو باشگاه پژوهشگران جوان دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساری

رضا فرهمند فر - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

مصطفی مظاهری تهرانی - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

محمداسماعیل فلاح - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساری

## خلاصه مقاله:

نان به عنوان مهم ترین غذای مردم ایران مطرح بوده و از جایگاه غذایی، استراتژیک و حتی امنیت‌یابایی برخوردار است و در سلامتی نیز بسیار مهم و موثر می باشد. سبوس مهم ترین ترکیب آرد از لحاظ ارزش غذایی بوده و هر چه در آرد و نان بالاتر باشد، آن فرآورده ارزش تغذیه ای بالاتری دارد. اما افزایش درجه استخراج آرد های تولیدی به تیره تر شدن آرد و نان می انجامد و همواره به عنوان چالشیدر تولید این فرآورده ها بوده است، اما ما مقیاس عددی دقیقی جهت ارزیابی رنگ انواع آرد نداریم. در این مقاله به بررسی اثر افزودن سبوس بر تغییرات رنگی انواع آرد با استفاده از تکنیک پردازش تصویر می پردازیم. مشخص شده است که با افزودن سبوس خرد شده به آرد فاکتور  $L^*$  کاهش یافته که بیانگر تیره تر شدن و فاکتورهای  $a^*$  و  $b^*$  افزایش یافت که بیانگر قرمز تر و زرد تر شدن رنگ آرد و خمیر می باشد.

## کلمات کلیدی:

پردازش تصویر، رنگ آرد و خمیر، آرد کامل

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343314>

