

عنوان مقاله:

تاثیر افزودن آرد پالپ سنجد بر خصوصیات نان حجیم

محل انتشار:

اولین کنفرانس علوم زراعت و اصلاح نباتات، گیاهان دارویی، دام، علوم و صنایع غذایی، علوم و تکنولوژی بذر (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سیما صبوری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، موسسه آموزش عالی صبا ارومیه

نسرین اکبری - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

نان همواره در نزد ایرانیان از جایگاه خاصی برخوردار بوده و غذای اصلی مردم کشورمان را تشکیل می دهد. بخش قابل توجهی از پروتئین و انرژی مورد نیاز مردم، از نان تامین می گردد. بی شک تهیه، تولید و عرضه نان سالم و بهداشتی در حفظ سلامت جامعه موثر خواهد بود. فیبر یکی از موادی است که برای بیماران دیابتی، افراد چاق و بیماران دچار مشکلات گوارشی از جمله یبوست مفید می باشد. بنابراین نیاز به تقویت مواد غذایی به ویژه غذاهای اصلی مانند نان با ترکیباتی که برآورد کننده نیاز فوق باشد، امری لازم به نظر می رسد. در این مطالعه اثر افزودن آرد پالپ سنجد به نان به عنوان ماده ای حاوی فیبر، بر خصوصیات کیفی مورد بررسی قرار گرفت. در این تحقیق آرد پالپ سنجد در مقادیر 5 درصد، 5/7 درصد، 10 درصد، 15 درصد آماده و در تهیه خمیر نان استفاده شد. در آزمون سنجش رنگ دریافت نان نتایج نشان داد که افزایش سطوح آرد پالپ سنجد منجر به ایجاد ظاهر تیره تر نسبت به نمونه شاهد شد. با توجه به تجزیه و تحلیل آزمون حسی، مقبولیت در نمونه 5 درصد بیشترین بود. بطور کلی با توجه به نتایج بدست آمده تیمار حاوی 5 درصد آرد پالپ سنجد به دلیل پذیرش بیشتر و افزایش میزان فیبر پیشنهاد می شود.

کلمات کلیدی:

نان، فیبر، آرد پالپ سنجد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/519400>

