

عنوان مقاله:

بررسی تولید نانو حجیم بدون گلوتن با استفاده از هیدروکلوئیدهای زانتان آگار و دانه خرنوب

محل انتشار:

دومین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

شیما همراز - کارشناسی ارشد صنایع غذایی

زهرا خوشه گیر - کارشناسی ارشد صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

بیماری سلیاک منتسب به دریافت پروتئین گلوتن از غلات اصلی به ویژه گندم، یکی از رایج ترین حساسیتهای غذایی محسوب می شود. تنها معالجه موثر این بیماران رژیم غذایی بدون گلوتن می باشد از طرفی بدون گلوتن گندم، تهیه نان با خواص مطلوب امکان پذیر نمی باشد افزودن هیدروکلوئیدها باعث ارائه ویژگی های ویسکوالاستیک در خمیر و ایجاد ساختار مطلوب در نانهای بدون گلوتن شده و فقدان خواص تکنولوژیکی منتسب به حضور گلوتن در این محصولات را جبران می کند در پژوهشهای حاضر برای تولید نان حجیم بدون گلوتن سه نوع هیدروکلوئید زانتان، دانه خرنوب و آگار در غلظت 5 درصد و ترکیبی از آنها به صورت تیمارهای 1/6 درصد زانتان + 1/6 درصد دانه خرنوب + 1/6 آگار، 2/5 درصد زانتان + 2/5 درصد آگار درصد زانتان + 2/5 درصد دانه خرنوب + 2/5 درصد آگار استفاده شد و تاثیر افزودن آنها بر ویژگی های کیفی نان مورد ارزیابی قرار گرفت در میان تیمارهای مورد بررسی نان شاهد که فاقد هیدروکلوئید می باشد کمترین حجم و سفتی بافت بیشتر را نشان داد افزودن این هیدروکلوئیدها به استثناء آگار، موجب افزایش حجم و کاهش سفتی قابل توجهی در نمونه های نان شد. استفاده از هر سه صمغ مورد نظر موجب افزایش محتوای رطوبت و پروتئین نمونه های نان گردید از لحاظ شاخص رنگی بالاترین میزان روشنایی و شدت زردی مربوط به نمونه های حاوی 5 درصد زانتان و 5 درصد آگار بود. و کمترین مربوط به نمونه شاهد بدست آمد. آزمون ارزیابی حسی نشان داد که بالاترین امتیازات پذیرش کلی مربوط به نمونه حاوی 5 درصد زانتان و کمترین مربوط به نمونه شاهد بود در کل استفاده از صمغهای زانتان و دانه خرنوب می تواند برای بهبود خصوصیات نان بدون گلوتن استفاده شود.

کلمات کلیدی:

نان حجیم بدون گلوتن، زانتان، آگار، دانه خرنوب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/560382>

