

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر اسید اسکوربیک در بهبود کیفیت خمیر نان

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سعیده مباحثی - کارشناس پژوهشی گروه بیوتکنولوژی صنعتی، پژوهشکده توسعه صنایع شیمیایی (جهاد دانشگاهی)، کرج، ایران

عباس جعفری - عضو هیات علمی گروه بیوتکنولوژی صنعتی، پژوهشکده توسعه صنایع شیمیایی (جهاد دانشگاهی)، کرج، ایران

عباس بایگان - عضو هیات علمی گروه بیوتکنولوژی صنعتی، پژوهشکده توسعه صنایع شیمیایی (جهاد دانشگاهی)، کرج، ایران

ندا مهرآور - کارشناس پژوهشی گروه بیوتکنولوژی صنعتی، پژوهشکده توسعه صنایع شیمیایی (جهاد دانشگاهی)، کرج، ایران

خلاصه مقاله:

نان غذای اصلی بسیاری از مردم جهان است در ایران نیز حدود 60-65 درصد کالری و 2-3 گرم از املاح معدنی روزانه مردم از طریق خوردن نان تامین می شود. [1] براساس آمار FAO در سال 2004 تولید جهانی گندم به 627 میلیون تن رسید که کشور ما در حدود 15 میلیون تن از آن را به خود اختصاص داده است. در سال های اخیر بیش از هر زمان دیگر به دلایل سیاست های دولت مبنی بر آزادسازی قیمت نان، کاهش اجتماعی به سمت نان های با کیفیت بهتر رفته است. از طرفی به علت ناهمراغب بودن آرد، اغلب نان های ایرانی از کیفیت مطلوب برخوردار نیستند به طوری که برای تهیه نان مطلوب باید از اصلاح کننده ها کم گرفت. از سال ها پیش مشخص شده است که خواص رئولوژی خمیر مربوط به ماده چسبنده و کشسان موجود در آن به نام گلوتن است مواد بهبود دهنده عمدتاً روی پروتئین های آرد یا گندم تاثیر می گذارند در واقع عامل اصلی خاصیت الاستیسیته و مقاومت به کشش خمیر از آرد گندم، مربوط به گلوتن آن است. [2] گلوتن پرمصرف ترین پروتئین گیاهی بعد از سویا، نام عمومی یکی از پروتئین های موجود در گندم، چاودار (گندم سیاه) و جو است که 80% سهم پروتئینی این غلات را به خود اختصاص داده است. [3] بنابراین در این مقاله ضمن معرفی فیزیکی و شیمیایی گلوتن، مقدمه ای برای آشنایی با بهبوددهنده ها مطرح شده است.

کلمات کلیدی:

گلوتن، گلیادین، گلوتلین، صنایع غذایی، بهبوددهنده ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564234>

