

عنوان مقاله:

بررسی اثر مقایسه‌ای، جایگزینی صمغ فارسی و صمغ کیتوزان بر ویژگی های کمی و کیفی نان بربری

محل انتشار:

چهارمین کنگره علمی پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

محمدکاظم دستغیب بهشتی - عضو هیات علمی گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد یاسوج

حسین نیکخواه - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد یاسوج

خلاصه مقاله:

نان یکی از قدیمیترین مواد غذایی است که به شکل گسترده در جهان مصرف میشود و فناوری تولید نان، احتمالا یکی از قدیمیترین فناوری های شناخته شده می باشد. این فناوری هم زمان با ارایه مواد اولیه جدید، افزودنیها و تجهیزات، به طور پیوسته با گذشت زمان به منظور تولید نانی با کیفیت بهتر تکامل پیدا کرده است. نان یکی از مهمترین و معروفترین محصولات غذایی در بسیاری از کشورهای جهان، به دلیل ویژگیهای مهم تغذیهای، حسی و بافتی آن است. نان بربری، انواع متداول نانهای مسطح در ایران است و مانند دیگر نانهای مسطح، ماندگاری پایینی دارد، با وجود بررسیهای فراواندر زمینه ماندگاری نان، عامل اصلی ضایعات صنعتان، پدیده بیاتی به شمار میآید. به منظور افزایش مدت زمان ماندگاری این محصول، فرمولاسیونها و شرایط نگهداری متفاوت میتواند کاربرد داشته باشد. در صنعت پخت و نانویی، برای بهبودویژگیهای عملآوری، افزایش تحمل خمیر نسبت به شرایط تخمیر، بهبود کیفیتان، ماندگاری، و بافت تازهی نان از طریق حفظ رطوبت بیشتر و به تاخیر انداختن بیاتی، از هیدروکلوئیدها استفاده میشود. هدف از این تحقیق معرفی و کاربرد دو صمغ فارسی و صمغ کیتوزان جهت تولید نان بربری و بررسی خصوصیات آنهاست.

کلمات کلیدی:

نان بربری، صمغ فارسی، صمغ کیتوزان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/649080>

