

عنوان مقاله:

فرمولاسیون نان بدون گلوتن با استفاده از جایگزینی آرد کینوا و آرد سرگوم

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی علوم کشاورزی، گیاهان دارویی و طب سنتی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسنده:

مریم توکلی فدیبه - مدیرکنترل کیفیت مجتمع بهار رز چناران (عالیس)

خلاصه مقاله:

بیماری سلیاک 1 یک اختلال شایع خود ایمنی است که در فرد مستعد از نظر ژنتیکی با دریافت پروتیین گلوتن گندم برانگیخته می شود. و نوعی بیماری گوارشی مزمن است تنها درمان بیماری سلیاک حذف مادام العمر گلوتن از رژیم غذایی است، بنابراین نان تهیه شده بایست از آرد غلات فاقد گلوتن باشد. در تحقیقات صورت گرفته به بررسی نان تولید شده از آرد کینوا و آرد سرگوم می باشد، برای این منظور مقدار مشخص از آرد کینوا و آرد سرگوم را به فرمولاسیون تولید نان بدون گلوتن اضافه کردیم. از این رو در این مطالعه اثر جایگزینی آرد سرگوم و آرد کینوا در چهار سطح و با تیمارهای های (A = 30% سرگوم و 70 % کینوا) (B= 40 % سرگوم و 60% کینوا) (C = 60% سرگوم و 40% کینوا) (D= 70% سرگوم و 30 % کینوا) مورد بررسی قرار گرفت. جهت بررسی خصوصیات ریولوژیکی خمیر از آزمونفارینوگراف و آمیلوگراف و برای بررسی کیفیت نمونه های نان از سیستمهای مبتنی بر پردازش تصویر و آزمون حسی استفاده گردید. افزایش استفاده از آرد کینوا در فرمولاسیون نان فاقد گلوتن موجب بهبود خواص مختلف نان از جمله افزایش تخلخل، میزان جذب آب، نرمی و بهبود بافت شد که این آثار همراه با بهبود خواص کیفی و به تاخیر انداختن بیاتی همراه بود. در مجموع در میان فرمولاسیون های مورد بررسی در این پژوهش در غلظت های مختلف، ترکیب آرد سرگوم - آرد کینوا در غلظت های 30% و 70% نانی فاقد گلوتن با ویژگی های بافتی و ماندگاری بالاتری تولید کردند

کلمات کلیدی:

سلیاک، گلوتن، آرد کینوا، آرد سرگوم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/740089>

