

عنوان مقاله:

اثر انجماد بر نگهداری نان نیم پخت بربری

محل انتشار:

دومین همایش ملی فناوری های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

پگاه صادقی وصفی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه صنعتی اصفهان

ناصر همدی - دانشیار هیئت علمی گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

افزایش روز افزون نیاز به غلات و فرآورده های نانوائی و ضایعات بالای این محصولات منجر به استفاده از روش نیم پخت کردن در سال های اخیر گردیده است. نان بربری از نان های سنتی استفاده شده در کشور ایران با رطوبتی در حدود 65% دارای عمر ماندگاری بسیار کوتاهی می باشد و تنها چند ساعت پس از پخت، بخش زیادی از کیفیت اصلی خود را از دست می دهد. نیم پخت کردن روش مناسبی برای افزایش عمر ماندگاری آن و دسترسی به نان بربری تازه در هر زمان و مکانی با استفاده از امکانات محدود فراهم می نماید. نان بربری نیم پخت به دلیل دارا بودن رطوبت بالا نیاز به روش های نگهداری ویژه ای دارد. از جمله این روش ها می توان به انجماد اشاره کرد. انجماد با غیرفعال کردن آب آزاد موجود در نان بربری نیم پخت مانع بسیاری از واکنش های شیمیایی، آنزیمی و رشد و تکثیر میکروارگانیسم ها شده و به همین جهت روش مناسبی برای نگهداری آن محسوب می شود.

کلمات کلیدی:

انجماد، نیم پخت کردن، فساد، عمر ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/762679>

