

## عنوان مقاله:

بررسی اثر تخمیر با خمیر ترش های حاوی لاکتوباسیلوس کازئی و لاکتوباسیلوس سانفرانسیسیس بر ویژگی های کیفی نان حجیم بر پایه آرد عدس، گندم و سبوس جوی دو سر

## محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

## نویسندگان:

ملیکا محمدی - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده داروسازی، دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی، تهران، ایران

عرفان طاعتی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده داروسازی، دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی، تهران، ایران

سولماز صارم نژاد - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده داروسازی، علوم پزشکی تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

## خلاصه مقاله:

با توجه به اهمیت دریافت فیبر و پروتئین از طریق رژیم غذایی و نقش این ترکیبات بر سلامت بدن و با توجه به اینکه نان نقش مهمی در تامین انرژی روزانه افراد دارد، هدف از انجام این تحقیق تولید نان فراسودمند بر پایه ی آردگندم، سبوس جو دوسر و آرد عدس با استفاده از تکنولوژی خمیر ترش بود. بدین منظور باکتری های لاکتیکیلاکتوباسیلوس کازئی (L. casei) و لاکتوباسیلوس سانفرانسیسیس (L. sanfranciscensis) برای تهیه ی خمیرترش انتخاب و هر یک از باکتری های مذکور (10<sup>8</sup> CFU/ml) همراه با مخمر نانویی یک بار به تنهایی و یک بار به صورت کشت مخلوط برای تهیه خمیر ترش مورد استفاده قرار گرفتند. خمیر ترش های تهیه شده به خمیر تولیدشده با آرد گندم، آرد عدس و سبوس جو دو سر اضافه و نان ها پخته شدند. بر اساس نتایج حاصله، استفاده از خمیرترش تاثیر معنی داری بر کند نمودن روند بیاتی نان ها داشت ( $p < 0.05$ ) و در طی سه روز نگهداری، نان شاهد (تخمیر شده با مخمر نانویی) سفت ترین بافت را به خود اختصاص داد، در حالی که پس از سه روز، نرم ترین بافت مربوط به نان های تخمیر شده با L. sanfranciscensis و مخلوط دو میکروارگانیزم لاکتیکی بود. تخمیر با خمیر ترش سبب افزایش معنی دار حجم مخصوص و محتوای رطوبت نان ها نسبت به نان شاهد گردید ( $p < 0.05$ ). بر اساس نتایج ارزیابی حسی، پذیرش کلی نان تخمیر شده با مخلوط میکروارگانیزم های لاکتیکی نسبت به سایر نمونه ها بیشتر بود و مقایسه محتوای آمینواسیدهای آزاد آن با نان شاهد بیانگر کاهش میزاناآمینواسیدهای آزاد در نمونه تخمیر شده با لاکتوباسیلوس کازئی و لاکتوباسیلوس سانفرانسیسیس نسبت به شاهد بود. به عنوان نتیجه گیری نهایی، برای تولید نان حجیم با سبوس جوی دو سر و آرد های عدس و گندم، کشت مخلوط لاکتوباسیلوس کازئی و لاکتوباسیلوس سانفرانسیسیس در خمیر ترش به دلیل اثرات مطلوب آن بر صفات کیفی نهایی نان توصیه می گردد.

## کلمات کلیدی:

نان، خمیر ترش، عدس، سبوس جو دوسر، لاکتوباسیلوس کازئی، لاکتوباسیلوس سانفرانسیسیس

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/958034>

