

عنوان مقاله:

بررسی اثرات مشروط کردن گندم بر ویژگی های فیزیکیوشیمیایی ساورپلاس سبوس گندم

محل انتشار:

هفتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی غذای سالم از مزرعه تا سفره (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسنده:

سیدمیثم سلطانی زنوزی - گروه صنایع غذایی، دانشکده علوم دارویی، واحد علوم پزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

نان یکی از مهمترین منابع غذایی مردم ایران محسوب می شود. این ماده غذایی به عنوان تامین کننده بخشی از کالری، پروتئین، ویتامین ها و مواد معدنی مورد نیاز بدن از اهمیت ویژه ای برخوردار است. در صورتی که نان های حجیم، با آرد سبوسدار گندم به تنهایی و یا مخلوط با آردهای کامل سایر غلات مثل جو، چاودار و ... تهیه شوند، خواص مفید آنها افزایش یافته و سبب بهبود وضعیت تغذیه مصرفکننده خواهند شد. استفاده از خمیر مایه، زمان استراحت کافی و حرارت مطلوب به همراه بخار جهت تخمیر خوب، موجب متصاعد شدن یکنواخت گازهای حاصل از تخمیر شده و بدین ترتیب چانه خمیرکاملا حجیم میشود. هدف از مشروط کردن گندم عمدتا این است که شرایط فیزیکی دانه را برای آسیاب کردن بهبود بخشیم وگاهی هم منظور ارتقای کیفیت پخت آرد حاصل است. مشروط کردن متضمن تنظیم رطوبت متوسط گندم از طریق خشک کردن یا نم دار کردن و تنظیم توزیع رطوبت در هر دانه گندم. نتایج بدست آمده در این پژوهش نشان داد در هر سه تیمار حرارتی 30، 50 و 70 درجه سانتی گراد مشروط کردن گندم، نمونه های تیمار شده از نظر اندازه ذرات، خاکستر، گلوتن و گلوتن ایندکس نسبت به نمونه های شاهد متناظر با کیفیت ترند. برای آزمودن این فرض، از تحلیل آماری برای هر یک از شاخص های فیزیکی و شیمیایی شامل اندازه ذرات، خاکستر، گلوتن و گلوتن ایندکس استفاده گردید. با توجه به نتایج بدست آمده می توان نتیجه گرفت که مشروط کردن گندم باعث بهبود کیفیت ساورپلاس سبوس گندم می شود. از این رو پیشنهاد می گردد از این روش برای افزایش کیفیت نان استفاده گردد.

کلمات کلیدی:

مشروط کردن، ساورپلاس، سبوس گندم، فیزیکیوشیمیایی، تیمار حرارتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1000089>

