

## عنوان مقاله:

بهینه سازی فرمولاسیون نان حجیم حاوی پودر سنج

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

سحر گلچین - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد نیشابور

احمد پدram نیا - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران.

رضا زارع - فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی، دانشآموزخانه دانشگاه آزاد اسلامی، واحد قوچان

## خلاصه مقاله:

آرد سنج را میتوان به عنوان یک ماده اولیه عملگرا در تولید محصولات نانوایی، ماست، بستنی، غذای کودک، شکلات و شیرینی استفاده نمود و علت آن ساختار آردی، خواص عملگرایی و طعم ویژه، فیبر رژیمی، مواد معدنی و ترکیبات فنولیک است. در این مطالعه تاثیر جایگزین کردن آرد گندم با آرد سنج بر ویسکوزیته خمیر نان، خواص فیزیکیوشیمیایی و حسی نان حجیم مورد بررسی قرار گرفت. بدین منظور پودر سنج در پنج سطح صفر، 4، 8، 12 و 16 درصد به آرد گندم افزوده شد و نان حجیم تهیه گردید. با افزایش مقدار پودر سنج ویسکوزیته خمیر، درصد فیبر و رطوبت نان به طور معنیداری افزایش یافت، در حالیکه درصد پروتئین نان کاهش معنیداری نسبت به شاهد داشت. حجم مخصوص و تخلخل نانهای حاوی پودر سنج تا سطح 8 درصد با نمونه شاهد تفاوتی نداشتند ولی در سطوح بالاتر حجم مخصوص و تخلخل نانها کاهش یافت. بافت نانها تا سطح 8 درصد پودر سنج نرمتر از شاهد ولی در سطوح بالاتر سفتتر گردید. از نظر پذیرش کلی نانهای حاوی 4 و 8 درصد پودر سنج امتیازی مشابه نمونه شاهد کسب نمودند. بنابراین افزودن 8 درصد پودر سنج به نان حجیم می تواند ضمن حفظ ویژگی های کمی و کیفی نان، سبب بهبود ارزش تغذیه ای نان حجیم گردد.

## کلمات کلیدی:

پودر سنج، خواص کمی و کیفی، نان حجیم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1000095>

