

عنوان مقاله:

بررسی استفاده از صمغ فارسی به عنوان بهبود دهنده در فرمولاسیون نان نیمپخت طی دوره نگهداری

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسنده:

لیلی دهقان - کارشناس ارشد رشته علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد صفادشت، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

پژوهش حاضر، نان پیتزای نیمه پخت منجمد حاوی غلظتهای صفر، 1، 2 و 3 درصد صمغ فارسی (زدو) (به عنوان منبع هیدروکلوئیدهای بومی) تهیه شد و پارامترهای فارینوگرافی خمیر (جذب آب، زمان ورآمدن، پایداری و درجه سست شدن)، محتوی رطوبت، حجم مخصوص، پارامترهای رنگی a^* ، L^* و b ، خصوصیات مکانیکی (سفتی، قابلیت صمغی شدن و قابلیت جویدن) و خصوصیات حسی (رنگ، بو، طعم، بافت و قابلیت پذیرش کلی) محصولات نهایی در طی سه دوره مختلف (نیم پخت کردن، انجماد و پخت کامل) مورد ارزیابی قرار گرفت. خصوصیات مختلف فیزیکی و مکانیکی محصولات تحت تاثیر افزودن صمغ فارسی مورد بررسی گرفتند. بکارگیری صمغ فارسی در نان پیتزای نیمه پخت منجمد به طور معنی داری ($p > 0/05$) جذب آب، زمان ورآمدن و پایداری خمیر را افزایش و درجه سست شدن آن را کاهش داد. همچنین بکارگیری صمغ فارسی منجر به افزایش معنی داری ($p > 0/05$) محتوی رطوبت و حجم مخصوص نمونه های نان نیمه پخت شد، اما محتوی رطوبت با اعمال فرآیندهای انجماد و پخت کامل به طور معنی داری ($p > 0/05$) کاهش یافتند. ارزیابی پارامترهای رنگی نشان داد که افزایش سطح صمغ فارسی به طور مستقیم شاخصهای a^* و L^* را تحت تاثیر قرار میدهد، درحالیکه افزایش غلظت صمغ به طور معنی داری ($p > 0/05$) شاخص b را کاهش داد. افزایش سطح صمغ فارسی به طور معنی داری ($p > 0/05$) سفتی، قابلیت جویدن را کاهش، اما این پارامترها به طور معنی داری ($p > 0/05$) با فرآیندهای انجماد و پخت کامل افزایش یافتند. بر مبنای ارزیابی حسی مشخص شد که بکارگیری صمغ فارسی به طور معنی داری ($p > 0/05$) منجر به بهبود امتیاز پارامترهای حسی (رنگ، بو، طعم، بافت و قابلیت پذیرش کلی) شد. به طور کلی میتوان نتیجه گرفت که استفاده از 2 درصد صمغ فارسی به عنوان بهبود دهنده منجر به خصوصیات فیزیکی و شیمیایی و حسی مطلوب در نان پیتزای نیمه پخت منجمد میگردد.

کلمات کلیدی:

نان پیتزای نیمه پخت منجمد، صمغ فارسی (زدو)، هیدروکلوئیدهای بومی، بهبود دهنده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1000211>

