

عنوان مقاله:

بررسی امکان استفاده از جو مال تنشده به عنوان افزودنی کمکی در عصاره گیری از مالت

محل انتشار:

همایش منطقه ای غذا و بیوتکنولوژی (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

محبوبه کشیری - عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه غیرانتفاعی خزر محمودآب

یحیی مقصدلو - عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طب

نرجس اقاچانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

امیر دارایی گرمه خانی - دانشجوی دکتری دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

در اکثر کشورها افزودن یهای کمکی با هدف کاهش هزینه های تولید بدون تاثیر نامطلوب بر کیفیت محصول نهایی مورد استفاده قرار می گیرد. در این پژوهش ویژگی های فیزیکوشیمیایی جو (رقم صحرا) و اثر فرایند مالت سازی بررسی گردید و امکان افزودن جو مالت نشده طی فرایند عصاره گیری از مالت در نسبت های اختلاط 20 ، 40 و 50% ارزیابی شد تجزیه و تحلیل داد هها با استفاده از نرم افزار SAS و مقایسه میانگین داده ها با استفاده از آزمون دانکن در سطح 5 درصد انجام شد. طی فرایند مالت سازی قدرت دیاستاتیک، بازدهی استخراج عصاره آب سرد افزایش یافت اما مقدار ازت کل، وزن هزار دانه، خاکستر و چربی با کاهش بود. قدرت دیاستاتیک، بازدهی استخراج عصاره آب گرم، شدت رنگ با افزایش نسبت اختلاط جو صحرا مالت نشده کاهش یافت. بررسی مقایسه ورت حاصل از نمونه شاهد و نسبت های اختلاط نشان داد که بازدهی استخراج عصاره آب گرم ورت حاصل از نسبت اختلاط 20 درصد جو صحرا در مقایسه با نمونه شاهد کاهش معنی داری وجود نداشت

کلمات کلیدی:

مالت، جو، افزودنی کمکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/118879>

