

عنوان مقاله:

مروری بر ارزیابی عوامل موثر در بیاتانی نان و چگونگی افزایش ماندگاری آن

محل انتشار:

ششمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

ابوالفضل اصغردخت - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

خلاصه مقاله:

نان غذای اصلی بسیاری از مردم جهان را تشکیل می دهد. نان قوت غالب و مهم ترین منبع تامین کننده انرژی و پروتئین بسیاری از مردم جهان بویژه ایران بوده و هست و اهمیت این محصول بر کسی پوشیده نیست. با توجه به بالا بودن ضایعات نان در کشورمان و صرف هزینه های زیاد در تولید این محصول توجه ویژه به فرایند تولید نان و راه های بهبود کیفیت آن ضروری می باشد. این روزها، استفاده از افزودنی ها یک عمل رایج در صنعت نانوائی است. هدف از استفاده از این افزودنی ها بهبود خواص لمسی خمیر، افزایش کیفیت نان تازه و توسعه زمان ماندگاری نان نگهداری شده است. یک گروه از افزودنی هایی که به طور وسیعی در صنایع غذایی استفاده می شود. هیدروکلوئیدهای غذایی، بیوپلیمری هیدروفیل با وزن مولکولی بالا هستند و به عنوان یک ترکیب کاربردی در صنعت غذا استفاده می شوند. در صنعت نانوائی، هیدروکلوئیدها برای به تاخیر انداختن بیاتانی و بهبود کیفیت محصولات تازه استفاده می شوند. این مقاله به بررسی تاثیر هیدروکلوئیدها بر کیفیت و ماندگاری نان می پردازد.

کلمات کلیدی:

نان، هیدروکلوئید، بیاتانی، افزودنی، زمان ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1195924>

