

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر استفاده از خمیرترش بر کاهش بیاتی نان بربری

محل انتشار:

دوفصلنامه تولید و فرآوری محصولات زراعی و باغی، دوره 0، شماره 49 (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

آرش کوچکی

علیرضا صادقی

فخری شهیدی

سید علی مرتضوی

مهدی نصیری محلاتی

خلاصه مقاله:

هدف اصلی از انجام این پژوهش، بررسی امکان استفاده از خمیرترش دارای کشت های آغازگر اختصاصی جهت فراوری نان بربری و کاهش بیاتی آن بود. ابتدا برای تهیه خمیرترش، سلول های تازه میکروبی با تعداد کلنی معین، توسط سانتریفوژ از کشت اولیه باکتری های ۰% وزنی از مخمر خشک فعال / ۱% وزنی نسبت به آرد از این سلول ها و ۲۵ / اسید لاکتیک جدا شدند. سپس معادل ۱۶۵ و ۲۴ ساعت، تاثیر، با مقادیر یکسانی از آب و آرد مخلوط گردید. تاثیر فاکتور زمان تخمیر در سه سطح ۸، ۳۲ - Lactobacillus sanfranciscensis و Saccharomyces cerevisiae و ۳۶ درجه سانتی گراد و تاثیر سه نوع کشت آغازگر ۱، فاکتور دمای تخمیر در سه سطح ۲۸ و ۳- مخلوط هر دو لاکتوباسیل به نسبت مساوی، بر تهیه خمیرترش ارزیابی شد. پس از فراوری یکسان ۲- Lactobacillus plantarum نمونه ها جهت بررسی میزان بیاتی از آزمایش های سفتی بافت و حجم مخصوص نان استفاده شد. حجم مخصوص نان های تولیدی و سفتی ۴۸ و ۷۲ ساعت پس از پخت، تعیین گردید. این آزمایش ها در قالب طرح پایه کاملا تصادفی، به بافت آنها در تناوب های زمانی یک، ۲۴ روش فاکتوریل و با چهار تکرار انجام شدند. جهت بررسی رابطه بین عوامل موثر بر تخمیر با سفتی بافت و حجم مخصوص نان از رگرسیون چند متغیره اس تفاده شد و مدل های رگرسیونی بر حسب نوع کشت آغازگر به منظور پیش بینی میزان بیاتی ارائه گردید. نتایج حاصل ۴۸ و ۷۲ ساعت پس از پخت در مقایسه با نمونه، نشان می دهند تاثیر خمیرترش در کاهش بیاتی نان بربری، در فواصل زمانی یک، ۲۴ علاوه بر این در فاصله زمانی ۷۲ ساعت پس از پخت، نمونه فراوری شده توسط (P ≤ ۰) شاهد، معن یدار است (۰۵ در دمای تخمیر ۳۲ درجه سانتی گراد و زمان تخمیر ۲۴ ساعت دارای بیشترین مقدار افزایش حجم و کمترین میزان بیاتی بود. L. plantarum

کلمات کلیدی:

Sourdough, Lactic acid bacteria, Fermentation, Specific volume, Staling.

خمیرترش، باکتری اسید لاکتیک، تخمیر، حجم مخصوص، بیاتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1218721>

