

عنوان مقاله:

بررسی اثر رقم گندم، درجه استحصال، دما و زمان پخت بر خواص رئولوژیکی خمیر و خواص حسی نان طی نکه داری

محل انتشار:

دوفصلنامه تولید و فرآوری محصولات زراعی و باغی، دوره 0، شماره 27 (سال: 1383)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سپیده بهرامی

محمد شاهی

خلاصه مقاله:

با توجه به تاثیر فاکتورهای مختلف بر ویژگی های ارگانولپتیک، بافت و بیاتی نان، در این پژوهش سعی شد اثر رقم، درجه استحصال، دما و زمان پخت و زمان نکه داری بر کیفیت نان بررسی شود. آرد دو رقم گندم مهدوی و تجن هر یک با درجه استحصال ۷۰ و ۹۵ درصد مورد استفاده قرار گرفت، سپس نان تافتون در دو زمان ۱۰۰ ثانیه و دمای ۲۲۰-۲۰۰ درجه سانتی گراد و ۷۵ ثانیه و دمای ۲۴۰-۲۴۰ درجه سانتی گراد پخته و در بسته های پلی اتیلنی دو لایه با ضخامت ۴۰ میکرون به مدت ۱۶۸ ساعت نکه داری گردید. از ۴ ساعت پس از پخت و با فواصل ۲۴ ساعته، نان ها از جهت خصوصیات رئولوژیکی و ارگانولپتیک بررسی شدند. نتایج این پژوهش نشان داد که رقم و درجه استحصال به طور معنی داری بر حداکثر تنش برشی موثر بودند و زمان نکه داری اثر معنی داری بر حداکثر تنش کششی و برشی داشت. رقم تجن سفتی و بیاتی کمتری داشته و نان به دست آمده از آرد با درجه استحصال ۹۵٪ سفتی بیشتری نسبت به نان تهیه شده از آرد ۷۰٪ داشت. دما و زمان پخت منظور شده در این بررسی اثر معنی داری بر سفتی بافت نداشت. نتایج ارزیابی ارگانولپتیک نشان دهنده پذیرش کمتر نان تهیه شده از آرد با درجه استحصال ۹۵٪، هم چنین نان پخته شده در دمای بیشتر و زمان کمتر بود.

کلمات کلیدی:

Wheat cultivar, Extraction rate, Texture, Organoleptic properties, Bread, رقم

گندم، درجه استحصال، بافت، خواص حسی، نان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1219430>

