

عنوان مقاله:

بررسی اثر آنزیم آلفا آمیلاز بر کیفیت ماکارونی

محل انتشار:

دوفصلنامه تولید و فرآوری محصولات زراعی و باغی، دوره 0، شماره 14 (سال: 1379)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

محمد شاهی

بیبا منصوری

خلاصه مقاله:

ماکارونی یکی از تولیدات صنایع غذایی است که از دسته فراوده های خمیر محسوب می گردد. فراورده های خمیری معمولاً از سمولینا تهیه می شوند. این آرد از آسیاب کردن گندم دوروم و یا گندم های سخت، تحت یک فرآیند خاص به دست می آید. در این تحقیق، برای بررسی تاثیر آنزیم آلفا آمیلاز بر کیفیت ماکارونی، سه رقم گندم دوروم، یواروس، آلتار ۸۴ و زردک انتخاب، و از هر رقم مقداری گندم جوانه زده تهیه شد. نمونه های جوانه زده هر رقم با نمونه های جوانه نزده همان رقم مخلوط شد تا سمولینا با سه دامنه عدد فالینگ ۵۰۰-۱۰۰۰، ۳۵۰-۳۰۰ و ۲۰۰-۱۵۰ به دست آمد. با مطالعاتی که انجام شد، مشخص گردید که حضور فعال آنزیم آلفا آمیلاز در سمولینا باعث کاهش زمان پخت و رنگ ماکارونی تولیدی می شود. در صورتی که مقدر آنزیم کم باشد، مقدار مدول الاستیسیته و مقاومت شکنندگی ماکارونی افزایش می یابد. این تحقیق نشان داد تغییرات میزان آنزیم آلفا آمیلاز، بر رنگ سمولینا و میزان افت پخت ماکارونی تاثیر ندارد.

کلمات کلیدی:

Durum wheat, α -amylase enzyme, Falling number, Macaroni

آمیلاز، عدد فالینگ، ماکارونی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1219788>

