

## عنوان مقاله:

عوامل تاثیرگذار گلوتن در کیفیت آرد گندم

## محل انتشار:

پنجمین کنفرانس بین المللی مطالعات جهانی در علوم تکنولوژی و مهندسی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسنده:

محدثه خجیر - کارشناسی مهندسی صنایع غذایی

## خلاصه مقاله:

از سال های بسیار دور غلات به صورت مختلف بعنوان پایه اصلی غذای قسمت اعظمی از نفوس جهان بوده است. غلات در تامین انرژی، کالری، ویتامین و پروتئین مورد نیاز مردم نقش حائز اهمیتی را ایفا می کند. در بین غلات گندم مهم ترین نقش را ایفا می کند. دوگروه بسیار مهم پروتئین در نان و صنایع تخمیری عبارت اند از: پرولامین ها و گلوتلین ها که پروتئین تشکیل دهنده گلوتن می باشند و به خمیر آرد این توانایی را می دهند که از قابلیت های افزایش حجم ناشی از تولید و نگهداری CO<sub>2</sub> حاصل از تخمیر برخوردار شود. حجم نانو سایر فرآورده های تخمیری بستگی به میزان پروتئین موجود در آرد دارد. گلوتن عامل اصلی تشکیل دهنده ساختار آرد بوده و باعث ایجادویژگی های ویسکوالاستیک خمیر شده و در ظاهر و ساختار فرآورده های پخته شده شرکت می کند. گلوتن پروتئین تشکیل دهنده خمیر در آرد گندم و ماده ی کلیدی در تولید محصولات تخمیری آرد گندم است. در طول پنج دهه گذشته، استفاده از گلوتن در مصارف غذایی و صنعتی در حال گسترش بوده است و در سال های اخیر در مصارف صنعتی، تلاش های زیادی در جدا کردن نشاسته گندم از گلوتن و خشک کردن آن با حفظ قابلیت های عملکردی آن انجام گرفته است.

## کلمات کلیدی:

پروتئین، گلوتن، گندم، آرد، خمیر، محصولات تخمیری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1409374>

