

عنوان مقاله:

بررسی عوامل موثر در بیاتی نان و چگونگی افزایش کیفیت و ماندگاری آن

محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مجتبی محمدی - دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی، معاونت غذا و دارو، واحد نظارت بر مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

الهام الهی باغان - دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی، معاونت غذا و دارو، واحد نظارت بر مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

خلاصه مقاله:

امروزه صنعتی شدن، تولید در مقیاس وسیع و افزایش تقاضای مشتری برای تولید محصولی با کیفیت و ماندگاری بالا، نیاز به افزودنی های غذایی کاربردی را ایجاد کرده است. نان به عنوان کالایی اساسی و ضروری دارای اهمیت ویژه ای در سبد مصرفی خانوارها بوده و غذای اصلی و پایه بسیاری از مردم در کشورهای جهان را تشکیل می دهند. نان غذایی اصلی و پایه بسیاری از کشورهای جهان را تشکیل داده و روزانه قسمت اعظم از انرژی، پروتئین و املاح ویتامین های گروه ب مورد نیاز آنها را تامین می نماید. در ایران نیز حدود ۶۰ تا ۶۵ درصد پروتئین و حدود ۲ تا ۳ گرم املاح معدنی و قسمت اعظم نمک طعام مورد نیاز روزانه از خوردن نان تامین می گردد. در دهه اخیر شاهد تغییرات چشمگیری در درک نقش غذاها در ارتقای سطح سلامت انسان می باشیم. پیشرفت های علمی و دستیابی به نتایج قابل توجه سبب گردیده تا مصرفکنندگان نیز به نقش غذاها در بهبود کیفیت زندگی علاقه مند شوند. با توجه به بالا بودن ضایعات نان در کشورمان و صرف هزینه های زیاد در تولید این محصول توجه به فرآیند تولید نان و راههای بهبود کیفیت آن ضروری می باشد. 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 بیاتی و بهبود کیفیت محصولات تازه استفاده می شوند. این مقاله به عوامل موثر در بیاتی نان و چگونگی افزایش کیفیت و ماندگاری آن می پردازد.

کلمات کلیدی:

بیاتی، نان، هیدروکلوئید، زمان ماندگاری، صمغ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413688>

