

عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد آنزیمهای میکروبی در بهبود خواص کیفی و ماندگاری محصولات صنایع نانوائی

محل انتشار:

اولین کنگره ملی شیرینی و شکلات (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسنده:

زهرا کرمی - کارشناس ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد اهواز

خلاصه مقاله:

امروزه آنزیمها به طور گسترده برای رسیدن به اهداف تکنولوژیکی در فرآیندهای مختلف صنایع غذایی بهعنوان ترکیبات سالم استفاده میشوند. آنزیمها بهترین و امنترین جایگزین ترکیبات شیمیایی در صنایع نانوائی میباشند. این ترکیبات به طور گسترده در تولید محصولات مبتنی بر غلات با اهداف متفاوت (بهبود خواص خمیر، بهبود کیفیت محصولات تازه یا افزایش زمان ماندگاری) استفاده میشوند. در این مطالعه به مرور برخی از مهمترین آنزیمهای میکروبی مورد استفاده (زایلاناز، فیتاز، آلفا آمیلاز، ترانس گلوتامیناز، لپاز و سلولاز) در صنایع نانوائی پرداخته شد. مطالعات نشان داد که آنزیمهای با منشأ میکروبی با افزایش حجم و ماندگاری، کاهش چسبندگی و بهبود شکل نان منجر به افزایش کیفیت نان میگرددند برای نمونه گزارشات حاکی از آن است که آنزیم فیتاز در نان منجر به افزایش دسترسپذیری آهن، شکل بهتر، نرمتر شدن و بهبود عطر، طعم و قابلیت جویدن نان میگردد به طوریکه با افزودن فیتاز به آرد نان میزان اسید فیتیک تا ۴۳ درصد کاهش مییابد و از آنجا که میزان آنزیمها در آرد مورد استفاده در تهیه نان بسیار کم میباشد، استفاده از آنزیمها به منظور افزایش کیفیت خمیر و نان و همچنین مدت ماندگاری آن بسیار ضروری میباشد.

کلمات کلیدی:

آنزیمها، بهبود کیفیت، صنایع نانوائی، ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1459584>

