

عنوان مقاله:

بررسی اثر برخی هیدروکلوئیدها بر کیفیت نان تافتون

محل انتشار:

پژوهشنامه حلال، دوره 5، شماره 1 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

حمید توکلی پور - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

قاسم عبدالله زاده - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

محسن مختاریان - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد رودهن، دانشگاه آزاد اسلامی، رودهن، ایران.

خلاصه مقاله:

مقدمه: در سال های اخیر ضایعات نان افزایش داشته است که از دلایل آن می توان به کیفیت نامناسب آردهای موجود در کشور و پدیده بیاتی نان اشاره کرد. در این پژوهش اثر دو صمغ کربوکسی متیل سلولز (CMC) و هیدروکسی پروپیل متیل سلولز (HPMC) در سه سطح مقداری ۱/۰، ۳/۰ و ۵/۰٪ روی دو نوع آرد تهیه شده از دو رقم گندم سرداری و سرخه کشت شده در استان خراسان مورد بررسی قرار گرفت. آزمایشات شیمیایی (شامل مقدار رطوبت، خاکستر، پروتئین، گلوتن مرطوب و pH) و رئولوژیکی روی دو نوع آرد تهیه شده صورت گرفت و پس از تهیه نان، آزمایش بیاتی (بلافاصله پس از پخت، ۲۴ ساعت و ۴۸ ساعت پس از پخت) نیز انجام گردید. روش ها: این تحقیق روی نان تافتون است. نتایج حاصل براساس آزمایش های اسپلیت پلات در قالب طرح کاملا تصادفی مورد ارزیابی قرار گرفت و جهت مقایسه میانگین ها از آزمون دانکن در سطح آماری یک درصد ($\alpha=0.01$) استفاده گردید. نتایج: نتایج نشان داد که هر دو صمغ HPMC و CMC بر ضریب تحمل خمیر و مقاومت خمیر اثر قابل ملاحظه ای و مثبت دارد. همچنین این دو هیدروکلوئید در به تعویق انداختن بیاتی نان نقش دارند بطوریکه HPMC از CMC کارآمدتر عمل می نماید. به علاوه، نتایج این آزمون نشان می دهد که آرد سرداری از کیفیت نانوایی مناسبی برخوردار نیست اما آرد سرخه کیفیت نانوایی خوبی (به دلیل پروتئین و گلوتن مرطوب بالا) دارد. نتیجه گیری: با توجه به یافته های این پژوهش پیشنهاد می شود صمغ های HPMC و CMC در سطح مقداری ۵/۰٪ برای آرد سرداری و ۳/۰٪ برای آرد سرخه جهت بهبود کیفیت نان های حاصله و به تعویق انداختن بیاتی استفاده شود.

کلمات کلیدی:

رئولوژی خمیر، نان مسطح، تافتون، هیدروکلوئید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1486023>

